

# 食肉衛生検査所だより

Vol. 33 平成 20 年 12 月 3 日発行

## 宮城県食肉衛生検査所

〒987-0311

宮城県登米市米山町字桜岡今泉 314

TEL: 0220-55-3752

FAX: 0220-55-4105

E-mail: shmeat@pref.miyagi.jp

<http://www.pref.miyagi.jp/sh-meat/>



年末・年始の繁忙期に特にご注意！！

## 家畜を適切に取り扱いましょう



左の写真は豚枝肉です。

外側に見えるスジ状のものは打撲が原因と思われる皮下出血です。

外皮は一見正常に見え、生体時にはわかりません。

家畜の搬入時の取り扱いによりこのような出血が起こることがあります。

程度により一部廃棄になりますので、家畜の取り扱いを適正に行いましょう。

## 搬入前の健康状態の確認について

安全で品質の高い食肉を供給するため、搬入される家畜を一般畜と病畜に分けております。

出荷前に家畜の異常を認めた場合は獣医師の診察を受け、診断書を添えて病畜として搬入してください。伝染病に罹った家畜が搬入・係留されると、施設が病原体で汚染され処理された製品を含めて大きな被害が発生します。

また、一般畜として搬入されたものでも、生体検査で歩き方や呼吸の異常、体表の異常を認めた場合は、生体ハネとして病畜棟で処理しています。(とさつ禁止にすることもあります。)



## 安全安心な枝肉を生産するために

### 豚はとさつ直前12時間以上の絶食が重要です!!

とさつの12~18時間前に餌切り(絶食)することによって、大腸菌などによる枝肉汚染を防ぐことができます。

\* ただし、絶食時間がこれ以上長くなると逆に枝肉重量等への影響がでてきます。

#### 餌切りをしないとどうなるか?

未消化の飼料や腸内容物が充満しているため、消化管(胃と腸)の重量が増し、とても処理しづらくなります。

そのため、解体処理工程でとたいから内臓を取り出す際、消化管をナイフで傷つけてしまうことが多くなります。

消化管を傷つけると多量の内容物が流れ出し、とたいに付着するため、内容物中の大腸菌などにより枝肉が汚染されてしまうリスクが大きくなります。

特に、内容物にサルモネラ等の食中毒原因菌が含まれることがあるので、内容物の付着を防ぐことはとても重要です。

さらに、とさつ直前の絶食によって次のようなメリットがあると報告されています。

#### 飼料代の節減

とさつ直前の9~10時間に給与した飼料は枝肉重量に転換されないといわれています。

#### 豚肉の品質改善

肉の赤味が増して見た目が改善されます。  
また、保水性が高くなり肉のしまりがでるといわれています。

#### むれ肉の発生防止

筋肉中のグリコーゲンが減少して乳酸の生成が少なくなるため、むれ肉発生の原因となるpHの急激な低下が抑えられるといわれています。

