

食肉衛生検査情報



〈今月の特集〉
豚の体表の汚れに
対する取組み



今回は、と畜場に搬入される豚の体表の汚れについてお話します。
細菌汚染の少ない枝肉を生産する工程は外皮からの汚れに大きく左右されるため、豚が清潔であることが重要です。そのため、と畜場では係留時に行う生体洗浄を徹底して取り組んでいます。

到着後汚れが付着した状態



シャワー、ホースなどで生体洗浄



と畜直前の状態



しかし、左写真のように長期間の汚れが体表に付着し固まってしまった状態で搬入された場合、と畜場での生体洗浄は容易ではなく、枝肉汚染の大きな要因となりかねません。

安心・安全な食肉を提供するために、豚舎床の定期的な清掃や敷料の交換を行うなどの環境づくりに取り組んでいただくとともに、著しい体表の汚れは予め洗い落してから搬入していただくようよろしくお願いします。