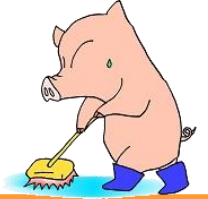


〈今月の特集〉  
豚の体表に付いた汚れについて



昨年4月号で、豚の体表をきれいにすると畜場に搬入していただくようお願いしたところですが、写真のように長期間の汚れが体表に固まってしまった状態で搬入される豚が未だに見受けられることがあります。

と畜場でこのような豚の洗浄は容易でなく、こうした体表の汚れが解体の際の枝肉汚染につながる重大な要因となっています。



### 体表の汚れによる悪影響とは・・・

豚の体表の汚れには食中毒菌を含む様々な細菌が生存しており、中には低温であっても豚肉に**腐敗・変色・異臭**を発生させるものもあります。例えば、食肉の表面に粘りや悪臭が出るネトの発生も、食肉への汚染により起こる腐敗のひとつです。

と畜場で解体工程においては、できるだけ外皮からの汚染の低減に努めていますが、汚れが残ったまま処理したのではこれらの細菌汚染が避けられません。消費者のもとに届くまで上記のような問題が発生することのないよう、食肉の生産に携わる関係者は一丸となって食肉への汚染防止に取り組む必要があります。

豚肉の**品質と安全性を向上させる**ため、まずは生体での豚の清潔が前提となることをご理解いただき、汚れの少ない豚の搬入について改めてお願いします。

### 《豚の体表をきれいにするポイント》

#### ①豚舎の清掃や敷料の交換

排泄物等により床や敷料が汚れていると体表も汚れてしまうため、定期的な床の清掃と適度な敷料の交換を行って下さい。

#### ②適切な飼育密度の確保

密飼いは床の汚れを招き、豚の体表の汚れに繋がるため避けましょう。

#### ③出荷前の豚の洗浄

足や胸部、腹部についた汚れは特に洗浄が難しいため、出荷前に確認し、可能な限り汚れを落として搬入して下さい。