



今回は、衛生的な食肉を生産することに大きく関係する「豚の体表に付いた汚れ」についてお話しします。

衛生的な食肉の生産の取り組み

と畜場ではHACCPに基づく衛生管理が法律で義務付けられています。

例えば、ナイフなどの器具類は1頭ごとに83℃以上のお湯で消毒、手指は汚染の都度に洗浄・消毒、など様々な基準を順守し細菌を枝肉につけないようにして衛生的な枝肉の生産に努めています。

右の写真は解体前のと体の望ましい状態です。



しかし、
体表の汚れが
ひどいと...



頑固な汚れは落とせません

生体時と殺後の2回の洗浄でも落とせない汚れが腹部や脇、股間部分にかさぶたのように付着しています。

点線は解体時に直接ナイフを入れる部分で、そこから汚れが広がります。

そして、皮を握ったり、機械で皮を剥ぐ作業などの際には、手や器具・機械についた汚れが枝肉を汚染させる要因となります。



《豚の体表をきれいにする3つのポイント》

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が汚れてしまうため、定期的な床の清掃と適度な敷料の交換を行い、こびりつきを防ぎましょう。

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できるだけ避けましょう。

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ましょう。

体表の汚れが少ない豚の出荷にご協力を！

体表の汚れは、枝肉の汚染に直結します。衛生的で安全な食肉にするため、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なお一層のご協力をよろしくお願いいたします。