

と畜場の衛生対策

安全で衛生的な食肉を提供するため、枝肉、施設等について腸管出血性大腸菌、腸内細菌科菌群数および一般生菌数を定期的に検査し、と畜場の衛生管理をチェックしました。これらの成績を活用し、衛生対策会議において定期的に食肉センター等の関係職員に対する衛生意識の向上を指導しました。

(1) 腸管出血性大腸菌の検査

検査項目	検査部位	検査件数
腸管出血性大腸菌	牛枝肉	36
	豚枝肉	0
	施設・器具拭取り	32

(件)

(2) 腸内細菌科菌群数、一般生菌数の検査

検査項目	検査部位	検査件数
腸内細菌科 菌群数	牛枝肉	60
	豚枝肉	60
	施設・器具拭取り	141
一般生菌数	牛枝肉	60
	豚枝肉	60
	施設・器具拭取り	141

(件)