

第5章 衛生指導及び調査研究

1. 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	31

(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	136
一般生菌数	牛枝肉	60
	豚枝肉	60
	施設・器具拭取り	136

(件)

2. 調査研究（令和5年度）

と畜作業現場における手指の洗浄方法の違いによる洗浄効果の検証

四日市市保健所食品衛生検査所 ○中村 重樹

はじめに

「と畜場法施行規則第7条第1項第6号へ」には「手指が外皮等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること」とあるが、当所が所管すると畜場ではと畜処理の速度や現場設備の状況などにより、作業場所によっては洗浄剤を使用した手洗いをすることが難しい。そのため現状では、と畜作業員はシャワーやバケツの溜め水など様々な方法で手洗いを行っており、場合によっては手洗いを行っていないこともある。

今回、と畜作業員への衛生指導のために、それらの洗浄方法が菌を減少させるのにどれほどの効果があるのか検証を行い、若干の知見を得たので報告する。

材料及び方法

同一のと畜検査員が両手に綿手袋を着用し、その上に表面が平滑な薄いゴム手袋（ダイヤモンドグリッププラス）を着用した。左手を解体中の豚の皮に擦り付け、左手をラスパーチェックで拭き取った後、下記の各種手洗いを実施した。手洗い後、左手を再びラスパーチェックで拭き取り、手洗い前後での細菌数の減菌率を算出した。

	各種手洗い	洗浄剤	時間
A	手洗い槽（シンク）で洗浄剤を使用した手洗い	あり	約8秒
B	手洗い槽（シンク）で流水だけの手洗い	無し	約3秒
C	シャワーを使用した手洗い	無し	約3秒
D	シャワー（ウルトラファインバブル:UFB）を使用した手洗い	無し	約3秒
E	バケツに溜めた水での手洗い	無し	約3秒

各種手洗いはそれぞれ10回ずつ行い、減菌率の平均値を比較した。また、拭き取りの行為による減菌率がどのくらいか調べるために、左手を解体中の豚の皮に擦り付けた後、手洗いを行わずに拭き取りを2回繰り返して行い減菌率を算出する。これを10回行い、拭き取りの行為による減菌率の平均値を算出した。加えて、温度と減菌率との間に相関性があるか調べるために、手洗い時の水温を測定し記録した。

洗浄剤はヤツヤ手洗い石鹼を用いた。シャワーはと畜場に設置されている一般的なシャワー、UFBはSANEI製シャワーヘッドを用いた。バケツには約6リットルの綺麗な水を毎回溜めて行った。

減菌率は（手洗い前の細菌数－手洗い後の細菌数）÷手洗い前の細菌数×100で算出し、各種手洗い間の統計学的解析にはMann-Whitney's U testを用いた。

成績

各種手洗いの減菌率を図1に示す。A.手洗い槽（シンク）で洗剤を使用した手洗いは平均99.1%の減菌率であった。B.手洗い槽（シンク）で流水だけの手洗いは平均86.3%の減菌率であった。C.シャワーを使用した手洗いは平均89.2%の減菌率であった。D.シャワー（UFB）を使用した手洗いは平均71.3%の減菌率であった。E.バケツに溜めた水での手洗いは平均72.2%の減菌率であった。拭き取り行為による減菌率は平均46.3%であった。

AとB、CとEには有意水準5%で平均値に差があった。AとC、AとD、AとEには有意水準1%で平均値に差があった。

各種手洗い時の水温と減菌率の関係を図2に示す。Aは33.8℃～48.9℃、Bは33.8℃～44.1℃、Cは34.4℃～38.3℃、Dは34.4℃～38.3℃、Eは33.8℃～42.5℃であった。水温と減菌率の間に相関性は見られなかった。

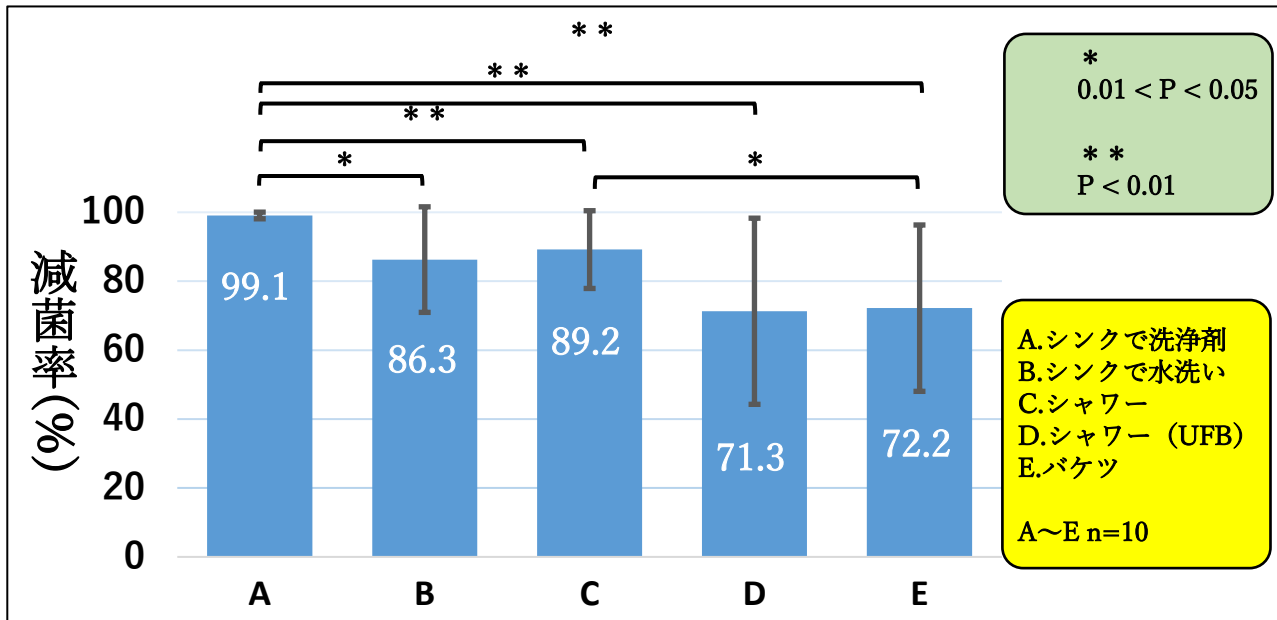


図1 各種手洗いの減菌率

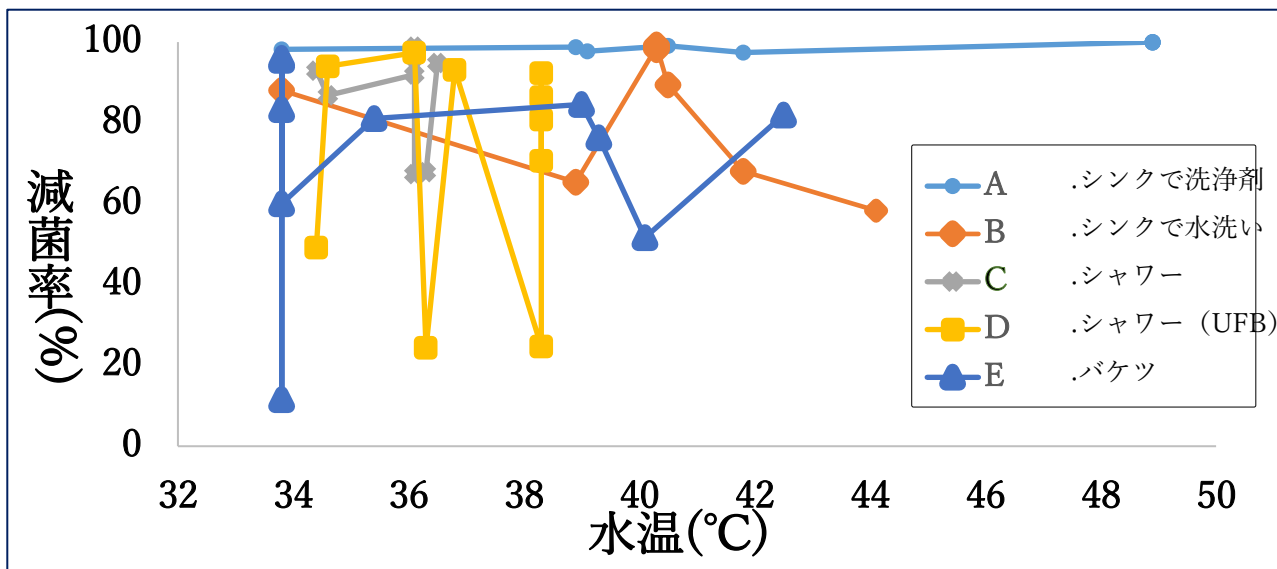


図2 水温と減菌率の関係

考察

洗浄剤を使用した手洗いは表面が平滑な手袋を着用した場合、約 8 秒間という短時間でほとんどの菌を減らすことができ、洗浄剤を使用しない約 3 秒間の各種手洗いよりも洗浄効果が高いことが示された。

今回の条件下では UFB の洗浄効果は一般的なシャワーと変わらなかった。これは UFB の性質上、UFB と汚れの接触時間が長いほど洗浄効果が高くなると考えられるが、約 3 秒間という短時間の手洗いでは UFB の特性が活かせなかったことが原因と推測される。

また、バケツに溜めた水での手洗いはシャワーを使用した手洗いよりも洗浄効果が低かった。これはバケツに溜めた水で手洗いをして、汚れはバケツの中に残っており、その水が手に付いたままであったためだと推測される。そのためバケツの水が汚れている場合には手洗い効果がさらに下がると考えられ、実際のと畜作業ではバケツの水は徐々に汚れていき、手洗いの効果はより低くなっていくと考えられる。

洗浄剤を使用しない各種手洗いは平均 70%以上の菌が減少したが、減菌率にはばらつきが多くみられ、手洗い効果あまり見られない場合もあった。また、拭き取りの行為による減菌率が平均 46.3%であったことを考慮すると手洗いによる真の減菌率は実験結果の減菌率よりも低くなると考えられる。これらを踏まえると、洗浄剤を使用しない約 3 秒間という短時間の手洗いでは、十分な洗浄効果が得られないと考える。

まとめ

表面が平滑な手袋を着用して手洗いをを行う場合、約 8 秒間という短時間であっても、洗浄剤を使用した手洗いは効果が高い。約 3 秒間という短時間で洗浄剤を使用しない手洗いは効果が低く、衛生的なと畜作業を行うためには避けた方がよい。と畜作業員には洗浄剤を使用した手洗いを指導すべきであるが、そのためにはと畜処理の速度を遅くする、手洗い設備を整える等の環境整備も必要である。

3. 研修及び会議

以下の研修及び会議に出席しました。

食肉検査部門	衛生検査部門
三重県獣医師公衆衛生協議会研修会	三重県食品関係担当者会議
特定化学物質及び四アルキル鉛等作業主任者技能講習	三重県食品衛生監視員協議会理事会
全国食肉衛生検査所協議会東海・北陸ブロック所長会議	三重県食品衛生監視員協議会研修会
全国食肉衛生検査所所長会議・全国大会	病原体等の包装・運搬講習会
三重県公衆衛生協会理事会・総会	全国食品衛生監視員協議会総会・研修会
全国公衆衛生獣医師協議会全国大会	日本食品微生物学会
全国食肉衛生検査所協議会東海・北陸ブロック研修会	食品微生物技術研修会
全国食肉衛生検査所協議会理化学部会研修会	日本食品衛生学会学術講演会
全国食肉衛生検査所協議会病理部会研修会	バイオセーフティ技術講習会基礎コース
全国食肉衛生検査所協議会微生物部会研修会	検査能力向上講習会
食肉衛生技術研修会・食鳥肉衛生技術研修会	大腸菌リファレンス会議(web)
三重県獣医師公衆衛生協議会研修会	
HACCPシステム研修	
三重県衛生指導課関係課長会議	
信頼性確保部門研修会	
家保食肉衛生連絡会議	

■は食肉検査部門、衛生検査部門ともに参加