

表 6 とちく場における牛枝肉の脳・脊髄組織残留状況
 —最終洗浄後の枝肉表面拭き取り—

| ふき取り部位 | 検体数 | 陽性数 ^{a)} | 換算濃度(%) | | | |
|----------|-----|-------------------|---------|-------|--------|-------|
| | | | 平均 | 標準偏差 | 最小値 | 最大値 |
| 内側(頸椎周囲) | 40 | 9 | 0.075 | 0.088 | 0.004 | 0.424 |
| 内側(胸椎周囲) | 40 | 3 | 0.041 | 0.050 | -0.001 | 0.287 |
| 外側(頸部) | 9 | 1 | 0.036 | 0.067 | 0.003 | 0.213 |
| 外側(胸部) | 40 | 0 | 0.009 | 0.016 | -0.010 | 0.084 |
| 外側(腰部) | 40 | 3 | 0.030 | 0.048 | -0.011 | 0.244 |
| 胸椎の椎孔内壁 | 9 | 9 | 0.454 | 0.223 | 0.141 | 0.815 |

(検査枝肉数 28、拭き取り面積100cm²)

a) RIDAスクリーン脳・脊髄組織含有テスト(生肉および拭取り 定量用)で検査し、換算濃度0.1%以上含有を陽性とした。

表 7 牛ブロック肉の脳・脊髄組織残留状況
 —カット工場て加工されたブロック肉表面拭き取り—

| ブロック肉 No | 検体数 ^{a)} | 陽性数 ^{b)} | 換算濃度(%) | | | |
|-------------|-------------------|-------------------|---------|-------|--------|-------|
| | | | 平均 | 標準偏差 | 最小値 | 最大値 |
| 1 | 18 | 0 | -0.004 | 0.005 | -0.009 | 0.009 |
| 2 | 18 | 0 | -0.003 | 0.005 | -0.009 | 0.012 |
| 3 | 18 | 0 | -0.005 | 0.002 | -0.010 | 0.000 |
| 4 | 18 | 0 | 0.019 | 0.014 | 0.006 | 0.052 |
| 5 | 20 | 0 | 0.003 | 0.004 | -0.006 | 0.015 |
| 6 | 18 | 0 | 0.007 | 0.005 | 0.002 | 0.020 |
| 7 | 20 | 1 | 0.010 | 0.034 | -0.017 | 0.136 |
| 8 | 20 | 0 | -0.009 | 0.007 | -0.017 | 0.017 |
| 9 | 20 | 1 | 0.040 | 0.077 | -0.001 | 0.338 |
| 10 | 19 | 0 | 0.003 | 0.020 | -0.013 | 0.059 |
| 11 | 18 | 1 | 0.031 | 0.028 | 0.006 | 0.112 |

a) 1個のブロック肉表面から拭き取った検体数(1検体100cm²)

b) RIDAスクリーン脳・脊髄組織含有テスト(生肉および拭取り 定量用)で検査し、換算濃度0.1%以上含有を陽性とした。

表 8 市販牛肉の脳・脊髄組織残留状況

| 検査材料 | 検体数 | 陽性数 | 換算濃度(%) | | | |
|------------------------------|-----|-----|---------|-------|--------|-------|
| | | | 平均 | 標準偏差 | 最小値 | 最大値 |
| 国産牛挽肉 ^{a)} | 114 | 0 | -0.003 | 0.014 | -0.033 | 0.088 |
| 国産牛肉 ^{b)} (挽肉以外) | 66 | 0 | 0.010 | 0.014 | -0.023 | 0.044 |
| 米国産牛肉 ^{c)} | 7 | 0 | 0.014 | 0.006 | 0.001 | 0.018 |

a) 振り出し法により検体処理

b) 国産牛肉(挽肉以外)内訳 ロース 4、ヒレ 12、肩ロース 1、バラ 2、モモ 5、スネ 28、
スジ 11、切り落とし 3

c) 米国産牛肉内訳 ロース 1、肩ロース 2、バラ 2、タン 1、レバー 1

対象施設 137 施設

| | | (施設数) | (%) |
|--------------------------------------|--------------|-------|-------|
| スタンニング方法 | 頭蓋に穴を開けない | 0 | 0.0 |
| | 頭蓋に穴を開ける | 137 | 100.0 |
| スタンニング孔からの脳脊髄流出に対する汚染防止対策 | 頭蓋の孔に栓 | 3 | 2.2 |
| | 吸引あるいは付着部除去 | 4 | 2.9 |
| ピッシングの有無 | 未実施 | 37 | 27.0 |
| | 実施 | 100 | 73.0 |
| ピッシング器材の材質 | 合成樹脂 | 52 | 52.0 |
| | 金属 | 46 | 46.0 |
| | 木製 | 2 | 2.0 |
| ピッシングを廃止できない理由 | 作業の安全確保 | 83 | 83.0 |
| | 作業を早くするため | 2 | 2.0 |
| | 特になし | 3 | 3.0 |
| ピッシング廃止による肉質の変化 | ない | 26 | 70.3 |
| | スポット 放血不良減少 | 8 | 21.6 |
| ピッシング廃止による作業上の弊害 | ない | 17 | 45.9 |
| | 動く 時間がかかる | 17 | 45.9 |
| 背割り前の脊髄吸引量 | 80%以上 | 46 | 33.6 |
| | 60%以上80%未満 | 37 | 27.0 |
| | 60%未満 | 9 | 6.6 |
| | 不明あるいは無回答 | 45 | 32.8 |
| 背割り方法 | 正中線からずらしている | 4 | 2.9 |
| | 正中線からずらしていない | 129 | 94.2 |
| ミーリングカッター(背割り後に、枝肉に残った脊髄を削り吸引除去する装置) | 使用している | 7 | 5.1 |
| | 使用していない | 128 | 93.4 |
| 枝肉の洗浄方法 | 自動高圧洗浄装置 | 52 | 38.0 |
| | その他 | 85 | 62.0 |

図2 牛とさつ解体方法についてのアンケート調査結果

—1日の平均処理頭数が1頭以上のとちく場—