

計3群とした。加熱処理に際しては滅菌蒸留水1Lを用いて予め洗浄・熱湯消毒した鍋容器に注水し、10分間沸騰させた。その後、水温を92±1°Cまたは83±1°Cに調節・安定化させた後、供試検体を加えた。沸騰水処理群での加熱時間は、10・30・60秒間とし、検体投入中の湯温変化を温度ロガーで経時測定した。処理後、検体は滅菌済アルミ製ザルで掬い上げ、予め氷上で保存したBPW 100mlの入った滅菌ストマッカーバッグに入れ、氷上で急冷させた。ホモゲナイザーを用いて1分間十分に攪拌させた後、100μlをVRBGおよびクロモアガーオ157寒天培地に塗布し、37°Cで20時間培養後に発育した集落数を求め、D値算出に供した。

C. 研究結果

1. 牛タン表面の洗浄方法に関する検討

無処理対照群を100%とした場合の、水道水処理群での接種菌汚染菌数は1回洗浄後に約71%，5回洗浄後には約52%となった(図2)。一方、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(100ppm)洗浄群では、1回洗浄後では約85%であったが、2回洗浄後には約33%，5回洗浄後では約9%にまで低減を示した(図2)。これに比べて、微酸性電解水洗浄群では、一回洗浄後に約24%にまで低減を示す等、より速やかな殺菌効果が認められた(図2)。一般細菌数及び腸内細菌科菌群の低減効果についても同様の傾向を認めた。

2. 牛ミノにおける煮沸加熱条件に関する検討

牛ミノ検体を煮沸加熱した場合の一般細菌数および腸内細菌科菌群数は、加熱10秒で、未加熱群に比べて有意な減少を示したが、30秒及び60秒煮沸群では、更なる低減を示した(図3及び4)。加熱中の湯温は著しい変動を認めなかった(図5)。

それぞれの指標菌に対するD値は一般細菌

に対しては、59.7秒、腸内細菌科菌群に対しては32.3秒となった(図6)。

D. 考察

牛タン表面における細菌汚染低減に関する検討では、微酸性電解水が、次亜塩素酸水や水道水に比べて、より速やかな菌数低減効果を示した。電解水の内部浸透性は次亜塩素酸に比べ弱いとされている一方で表面での効果発現はより速やかと解される。本研究の成績は、したがって、牛タン検体における細菌汚染分布は概ね外表面に限定されることを示唆しているといえよう。また、牛ミノを用いた自然汚染指標菌数の低減に資する煮沸条件に関する検討成績は、調理段階にあって少なくとも1分間の煮沸処理が当該検体に対して望ましいという結論を導くものと考えられた。

E. 結論

牛タンを洗浄する際には、表面での細菌汚染を主眼に置いた上で、速効性を示す洗浄溶媒の使用が望ましいと考えられた。また、牛ミノを煮沸する際には、少なくとも1分間の同処理が望ましいとの結論を得た。

F. 健康危機情報

該当なし

G. 研究発表

該当なし

H. 知的財産権取得状況

該当なし

図1. 牛タン洗浄に関するワークフロー

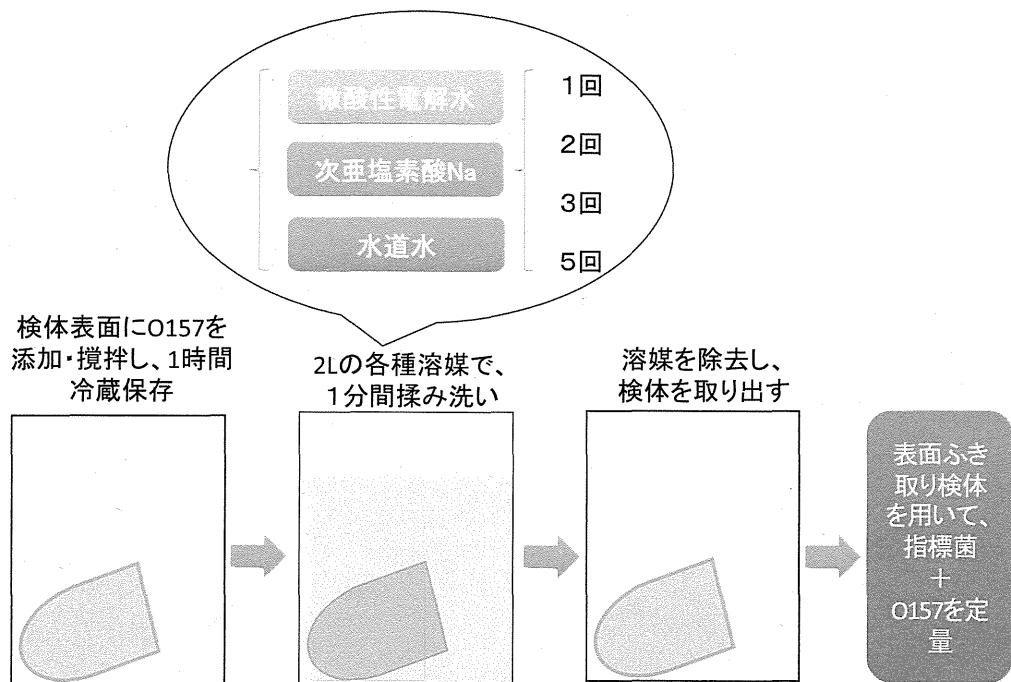


図2.洗浄を通じた、牛タン表面での細菌汚染低減に関する検討

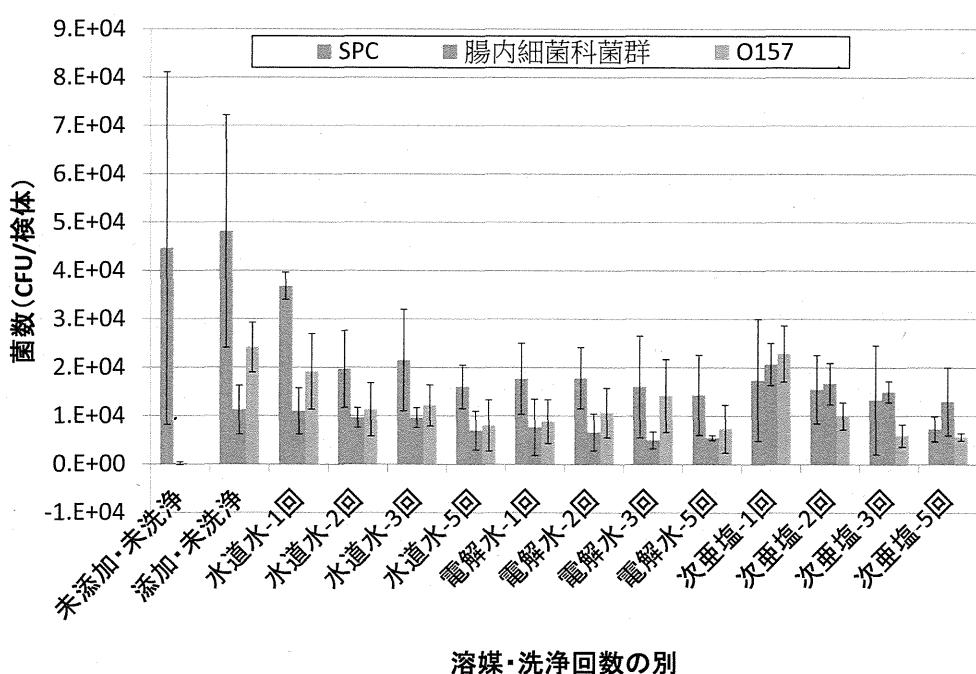


図3. 煮沸処理を通じた牛ミノ検体における一般細菌数の変動

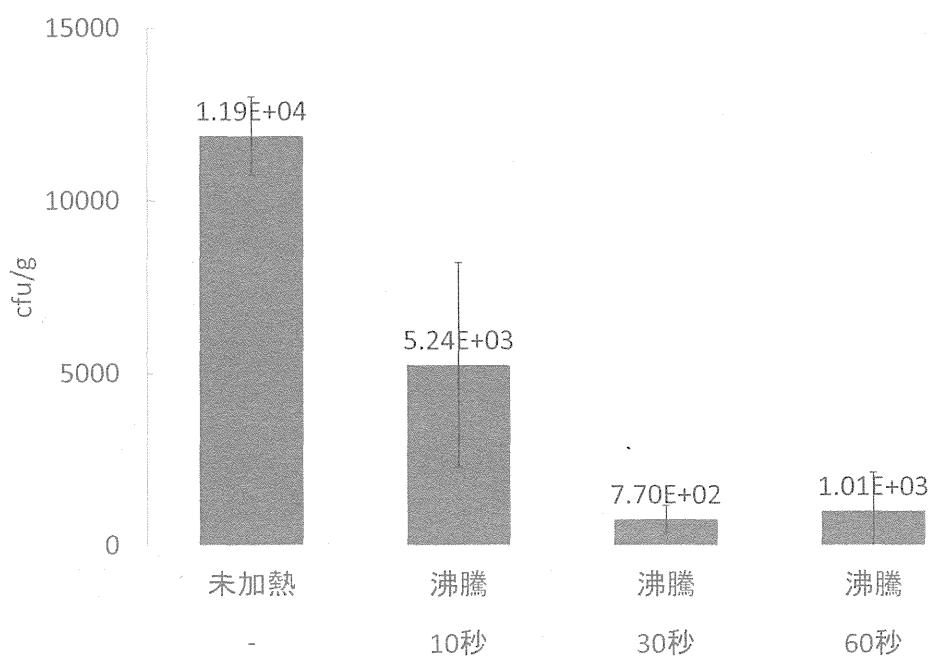


図4. 煮沸処理を通じた牛ミノ検体における腸内細菌科菌群数の変動

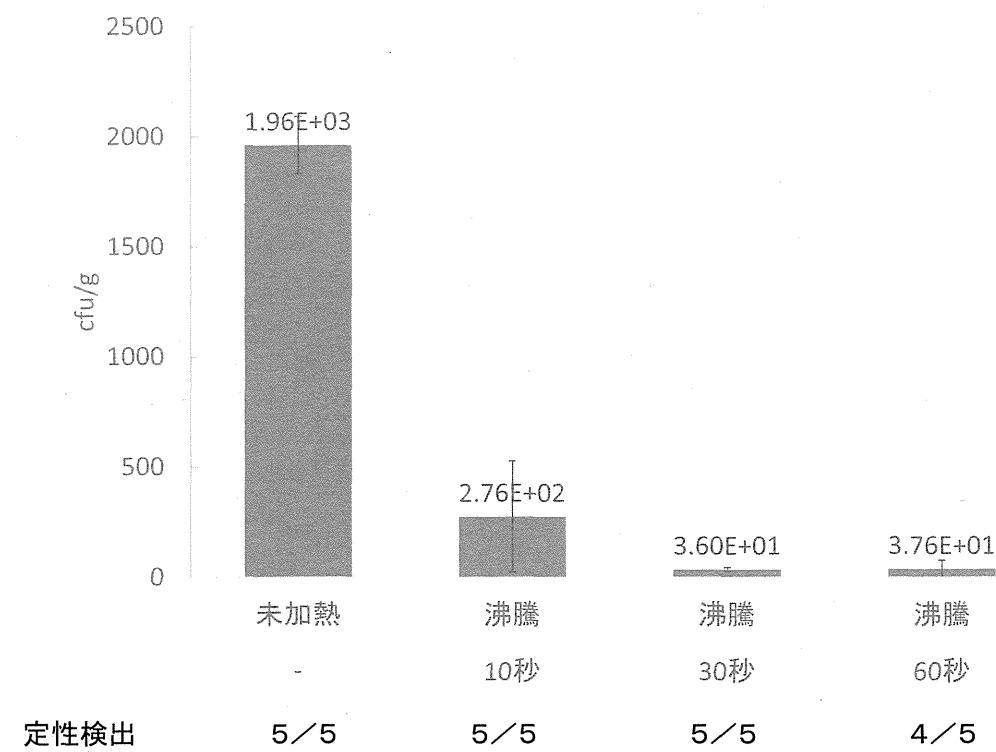


図5. 牛ミノ検体の加熱処理工程における煮沸水の湯温変化

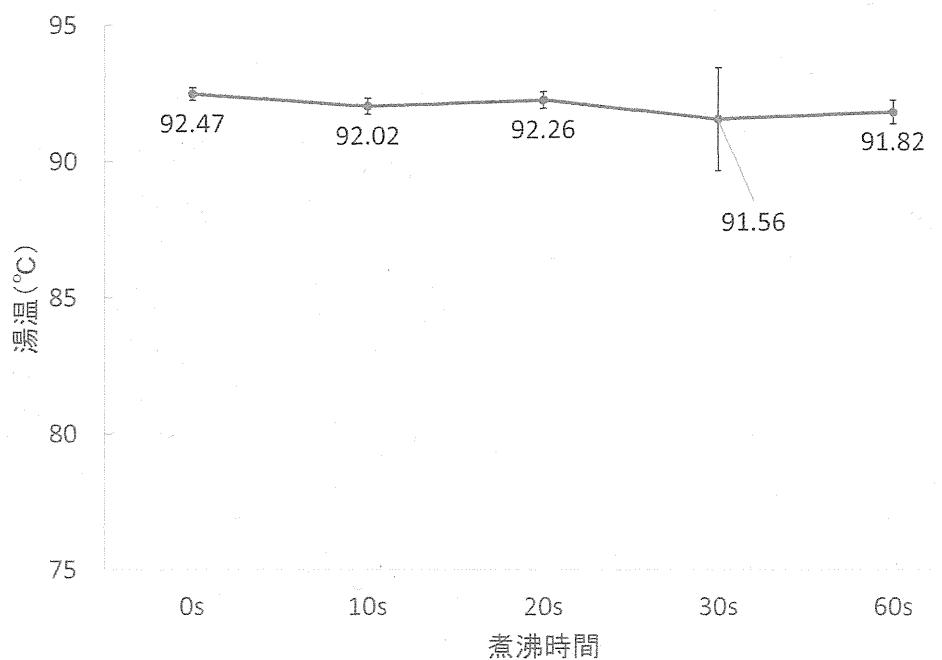
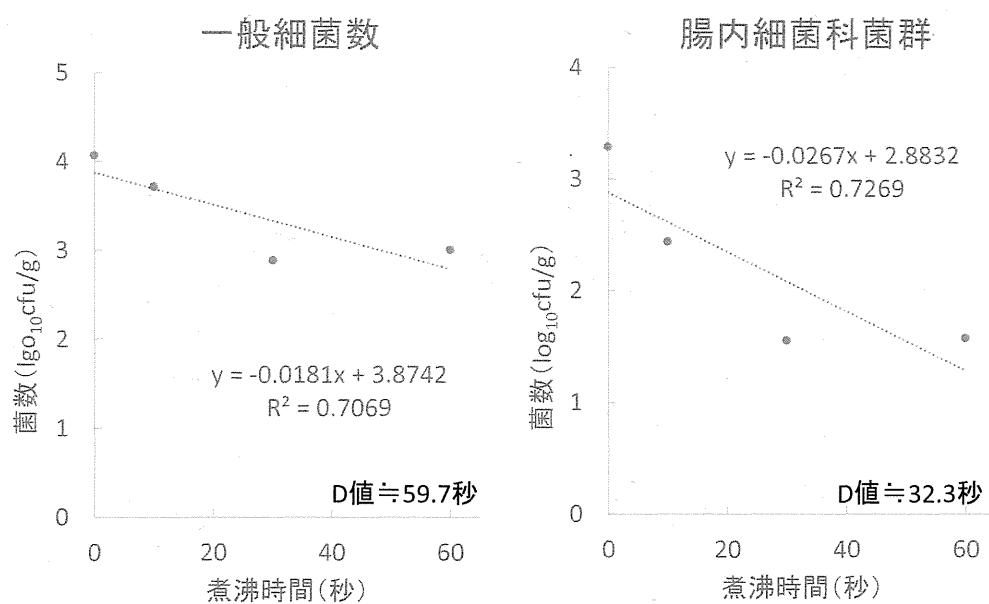


図6. 煮沸時間に伴う牛ミノ検体自然汚染指標菌数の低減性



少なくとも1分程度の煮沸加熱が望ましい

平成 26 年度厚生労働科学研究費補助金
食品の安全確保推進研究事業
分担研究報告書
と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化に関する研究
研究分担者 山本茂貴 国立医薬品食品衛生研究所

研究要旨 :

と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化に関する研究

食肉衛生検査は、疾病排除を主体として、食中毒予防のための食肉の衛生管理などが含まれている。その中でも、疾病廃除のための診断技術を標準化することにより、全国で同一レベルの食肉検査を行うことが可能となることが期待される。これまで、と畜・食鳥検査における疾病診断は食肉検査マニュアルを改訂することにより、診断に関する基本的事項について示している。しかしながら、全国のと畜検査員が同じ基準で疾病診断をする際の肉眼的診断の標準化についてどのような方法がよいかを検討する必要がある。

26 年度は敗血症についてマニュアルの改訂ポイントを示した。

研究協力者

宮手 浩 神奈川県食肉衛生検査所
梶川典子 神奈川県食肉衛生検査所
楠 哲也 神奈川県食肉衛生検査所
川久通隆 兵庫県食肉衛生検査センター
橋本勝弘 埼玉県食肉衛生検査センター
橋本夏美 さいたま市食肉衛生検査所
横溝力男 横浜市食肉衛生検査所
渡辺茂樹 千葉県東総食肉衛生検査所
畠野克巳 千葉県東総食肉衛生検査所
小林清美 宇都宮市食肉衛生検査所
品川邦汎 岩手大学

A. 研究目的

本研究は、食肉検査マニュアルの改訂のためにマニュアルのあるべき姿についても検討する。

B. 研究方法

食肉検査マニュアル改訂のために食肉検査マニュアルのあるべき姿について保健医

療科学院の食肉衛生検査コースのテーマ研究において検討した。

C. 研究結果

食肉検査マニュアルの問題点として、1. 必要と思われる写真やフロー図がない、2. 検査マニュアルだけで完結しない、3. 診断・類症鑑別に教科書的表記が混在している、4. 農場での所見と・とちく場で見られる所見が混在している、5. 甚急性と慢性的の記載が混在している、6. 表現がと畜検査上一般的ではない、7. 繰り返し同じ内容が記載されているとの指摘があった。マニュアルに必要な項目として、1. 解説、2. 保留基準、3. 採材方法、4. 類症鑑別、4. 検査方法、5. 判定基準、6. 措置についてそれぞれの項目について要点を示し、1冊で完結させる必要がある。

平成 26 年度は、別添のように敗血症のマニュアルについて改訂のポイント示した。

D. 考 察

食肉衛生検査マニュアルはマニュアルというよりは教科書的にまとめられていることから、食肉衛生検査にはそのままで使いづらいところがある。改訂が必要と考えられた。

たとえば、と畜検査の作業をフロー図にまとめ、チェックシート形式にすることは、各自治体の疾病診断を標準化することに役立つものと考えられた。

E. 結 論

食肉衛生検査マニュアルは現場での使用

を視野に入れた改訂が必要である。

F. 健康危機情報

該当なし

G. 研究発表

該当なし

H. 知的財産権取得状況

該当なし

と畜検査マニュアルについて

疾病の診断基準

検査所内での問題 & と畜検査マニュアルの問題

各検査所の問題点

- ・ 検査所の検査員によって判断基準が異なる
　経験年数・人員不足・知識の伝達の不均一化
- ・ 自治体、地域によって判断基準が異なる
　同じ農場から出荷しても、廃棄状況が異なる
　保留基準等、疾病に対する解釈が自治体によって異なる
- ・ 機器の充実度が違うため検査方法が異なる
　検査所の規模、と畜場の規模

検査マニュアルの問題点

- ・必要と思われる写真やフローがない
- ・検査マニュアル一冊で完結しない
(検査法の詳細については、○○を参照)
- ・診断一類症鑑別に教科書的表記が混ぞ
- ・農場での所見と、と畜場でみられる所見が混在
- ・甚急性と慢性の症状の表記が混在
- ・表現がと畜検査上一般的でない
(肉眼病理学的を病理学的)
- ・繰り返し同じ内容が記載

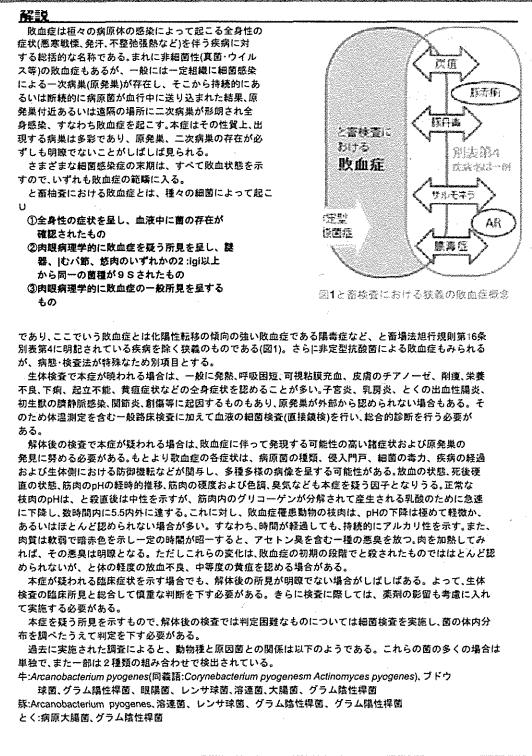
理想のマニュアル像とは

- ・一冊で完結
(SOPとアトラスが盛り込まれている)
- ・実際のと畜検査の中で使える
- ・グレーゾーンが解消され
- ・読みやすい、使いやすい
(フローチャート、チェックリスト付き)
- ・初心者が見てわかりやすい

マニュアルのアウト ライン

- 解説
- 保留基準
- 採材方法
- 類症鑑別
- 検査方法
- 判定基準
- 措置

「解説」のポイント



- 情報量は減らしていない
- 似たような表現を簡略化
- 診断以降の項目で、概論的な記述を解説に盛り込んだ
- と畜検査における狭義の敗血症の図式化
- 敗血症の定義で「細菌の感染」を「病原体の感染」とした(ウイルス・真菌)

「保留基準」のポイント



- 写真を掲載した

- 症状、所見を箇条書きにした

「採材部位」のポイント

採材部位

以下の点に注意して、枠内の部位及び検査員が必要と判断した部位について採材すること。

- 病変部を中心には採材すること。
- 再検査にそなえて十分な量を採材すること。
- リンパ節においては、敗血症を証明できるように離れた 2 個以上を採材すること。
(例: 内側脛骨リンパ節と浅頸リンパ節)

心臓(疣状病変部と心筋)、腎臓、肝臓、脾臓、リンパ節、筋肉

- 主に採材すべき部位を箇条書きにした
- 採材量、採材方法等も記載した

「類症鑑別」のポイント

類症鑑別

解体後検査で認められた所見	留意する疾患
疣状性心内膜炎	豚丹毒など
臍器、リンパ節の出血、腫脹	中毒、サルモネラ症、トキソプラズマ病など
臍器、筋肉、脂肪の黄変	黄疸など

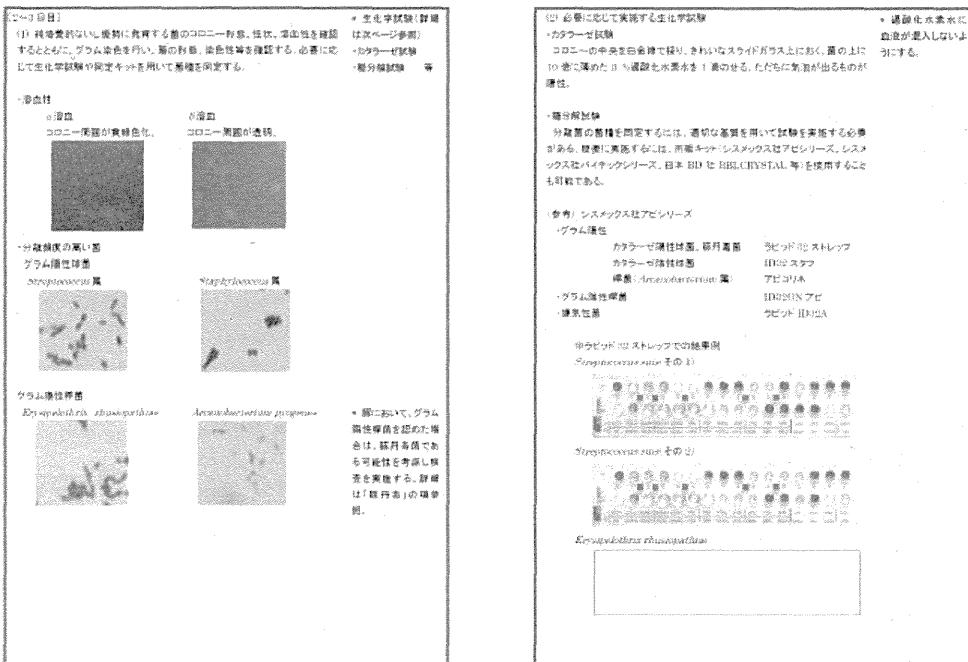
- 解体後検査でよく認められる所見別に、分かりやすく表にまとめた

「検査方法」のポイント

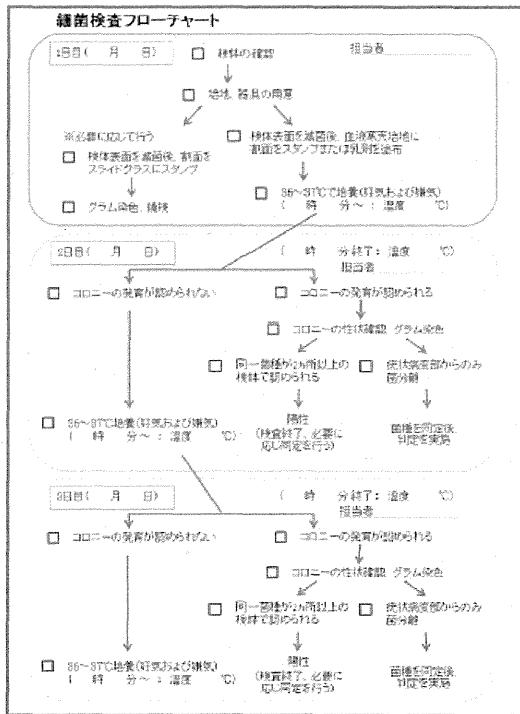
検査方法
【準備するもの】
ハサミ、ビニール袋、ピーカー、清潔用アルコール、清潔拭、トレー、スパチュラ、アルコールタッパー、体温計、血清滅菌液、スライドグラス、墨色筆
【スタンプにて検体を標識する場合】白合互、白合縁 【乳頭を作成する場合】スマッカーピール、スマッカーホース、コンラージ棒、生葉食塗料、マイクロビット、はかり
【方法】
(1) 検体への検体採取
①スタンプにて検体を標識する場合 十分に熟したスパーテルを検材部位表面に押し当て滅菌した後、滅菌ビニール袋及びハサミ(清潔用エチルノールにて洗した後ガスバーナーであつたもの)を使用して1cm角位に切り出し、本体にスタンプする。 もしくは、検体全体を清潔用アルコールにて滅菌した後ガスバーナーもしくはガスバーナーにて表面を滅菌した後、滅菌ビニール袋及びハサミを用いて乳頭を作成する。滅菌ビニール袋及びハサミを用い乳頭を作成する場合は、1分間ストップシングする。できあがった10%乳頭を適度に100回以下し、コンラージ棒で整髪する。
②乳頭を作成する場合 十分に熟したスパーテルを押し当て検材部位表面を滅菌する。もしくは、検体全体を清潔用アルコールにて滅菌した後ガスバーナーもしくはガスバーナーにて表面を滅菌する。滅菌ビニール袋及びハサミを用いて切り出した検体2-3gを切切り、2枚重ねの滅菌生葉食塗料とともにスマッカーピールへ入れ、1分間ストップシングする。できあがった10%乳頭を適度に100回以下し、コンラージ棒で整髪する。
③検査 検査および検査条件は55-57°C、1-2日間必要を行う。
(2) 検査
④必要に応じて標識するもの ・直接顕微鏡検査が困難な際の細胞をスライドグラスにスタンプし、グラム染色を行い観察する。
⑤検査結果の写真
・検査は放棄せずで写真撮影する。
・特ににおいて、心臓疾患部にグラム染色標本を始めた場合は、該検査結果である可能性を考慮し検査を実施する。肝腎は「豚丹毒」の検査。

- 検査結果の写真を掲載
- 一通りの検査を行えるように準備品から記載
- レイアウトを工夫

「検査方法」のポイント



「検査方法」のポイント



- ・実用的なフローチャートを掲載

- ・検査経過の記載および管理が可能

「判定基準」のポイント

判定基準

(1) 生体検査時

全身性の症状を呈し、血液中に菌の存在が確認されたもの。

* 細いそれが 2か所
とは

・心臓症は脳膜部+

(腸管・筋肉・リンパ

節のいずれか 1か所)

② 解体後検査時

① 肉眼病理学的に敗血症を疑う所見を呈し、肺器・リンパ節・筋肉のいずれかの 2ヶ所以上から同一の菌種が分離されたもの、もしくは疣状病変部から複数菌種が分離されたもの。

・解体 2ヶ所

・解體 1ヶ所 + 脂肉

・肺器 1ヶ所 + リンパ

節 1ヶ所

② 肉眼病理学的に敗血症の一殷所見を呈するもの、すなわち全身性(肺器、リンパ節、筋肉及び皮下組織)の出血、主要臟器の混濁腫脹、リンパ節の腫脹、・筋肉ナダンバ症上場出由等多くの所見を示すもの。

・リンパ節 2ヶ所

* 病原菌とは日本細菌学会「病原性微生物安全取扱・管理指針」によりバイオセーフティレベル 1*以上に分類される細菌、またはその他の文獻等によりヒト及び動物に対する感染性が明らかな細菌。

* 日本細菌学会「病原性微生物安全取扱・管理指針」によるバイオセーフティレベルの設定

(1) バイオセーフティレベル 1 の細菌

バイオセーフティレベル 2 以上の細菌を除くすべての細菌がバイオセーフティレベル 1 であるが、レベル 1 のうちで、人からの分離例があり、日和見感染症を起こす可能性のある菌種をレベル 1* に分類している。

(2) バイオセーフティレベル 2 の細菌

健康人に感染症を起こす能力を持ち、その危険度が軽度ないし中等度であるもの。

(3) バイオセーフティレベル 3 の細菌

感染量が少いため感染性が高く、重篤ではしばしば致死的な感染症を起こすもの。

- 記載があいまいな表現を具体的に欄外に記載

・ 基準を追加

(心疾状病変のみからの病原菌分離時)

・ 文言の整理

「措置」のポイント

措置

(1) 生体検査時: と殺禁止【と畜場法第 16 条、施行規則第 16 条第 1 項(別表第 4)】

(2) 解体後検査時: 全部廃棄【と畜場法第 16 条、施行規則第 16 条第 3 項(別表第 5 の上欄)】

- 解体前検査時は判定基準がないため未記載

III. 研究成果の刊行に関する一覧表

研究成果の刊行に関する一覧表

書籍

著者氏名	論文タイトル名	書籍全体の 編集者名	書籍名	出版社名	出版地	出版年	ページ
Pascoe B, Lappin-S cott H, Sheppard S K, <u>Asakura H</u>	Does biofilm for mation aid colon ization and infec tion in <i>Campylo bacter</i> ?	Sheppard SK & Meric G	<i>Campylobacter</i> Ecology and Ev olution	Caister Acad emic Press	London, UK	2014	pp. 177-188

