

食肉処理場における ATP ふき取り検査の効果的活用 ～ ATP 検査で得られた数値の現場活用に向けて～

滋賀県食肉衛生検査所 主任技師

井上 英耶 氏
澤 英之 氏



工場編

牛・豚の食肉処理現場では、枝肉から別の枝肉へと汚染を移すことがないように、1頭処理するごとにしっかりと手洗いを励行することが、衛生管理上、非常に重要なポイントと認識されている。そこで、滋賀県食肉衛生検査所では、手洗い後の清浄度評価の手段として ATP ふき取り検査の導入を検討しており、これまでの検討結果からは「ダーティーゾーンの作業者は、クリーンゾーンの作業者よりも、より念入りな手洗い手洗いをする必要がある」「ATP ふき取り検査は手洗い指導に効果がある」などの知見が得られている。

さらに、同試験所では、牛の内臓を運ぶ容器（サンテナ）の衛生指導にも ATP ふき取り検査を活用している。本講演録では、サンテナの ATP ふき取り検査と細菌検査の結果を、内臓業者の衛生指導（衛生管理水準の向上）に結び付けた事例も紹介している。

また、ATP ふき取り検査の結果を統計学的に処理して、目安値（基準値）を設定する際の考え方についても解説している。