

現地審査における枝肉の拭き取り検査のための 食肉処理施設による採材の手順書

国産ジビエ認証制度別表3の表1細菌検査について、認証の現地審査時（更新時を含む）には、原則、審査員による拭き取り検査を実施することとしているが、当日検査に適正な捕獲個体が用意できないなど、やむを得ない場合は、施設が拭き取り検査を実施した結果で判断することも可能としている。

この施設の拭き取り検査は、施設がスワブにより採材を行い、認証機関（認証機関が委託した検査機関も可）に送付して検査するものであるが、施設によるスワブでの採材方法について、以下の手順に則って、採材していただきたい。

1. 採材のタイミングと、拭き取り部位

枝肉の最終洗浄直後で、冷蔵庫に入れる前が望ましい。

ただし、水滴がある^注など、洗浄直後に実施できない場合は、解体後、24 時間以内に実施。なお、施設において採材のタイミングが統一になるよう、取り決めておく。

（注：水滴が滴り落ちなければ採材は可能（水滴拭き取りは不可））

拭き取り部位は、胸部及び肛門付近の2か所。（写真1、参考資料）

2. 器具

- ・使い捨てゴム手袋
- ・10cm×10cm 滅菌拭き取り枠
- ・10mL 滅菌PBS 入り市販滅菌ふきとり綿棒

3. 検体採取

- (1) 採取者はランダムに採取する枝肉（左右）を選定する。
- (2) 採取者は手洗い・アルコール消毒後、使い捨てゴム手袋を装着する。
さらに、ゴム手袋を装着した手をアルコール消毒する。
- (3) 左手で10cm×10cm 滅菌拭き取り枠を持つ。
- (4) 右手で10mL 滅菌PBS 入り市販滅菌ふきとり綿棒の拭き取り綿棒を持つ。
- (5) 10cm×10cm 滅菌拭き取り枠を枝肉の拭き取り部位に固定する。
- (6) 滅菌ふきとり綿棒で枝肉を拭き取る。（図1）
なお、スワブを押し付ける強さは、施設において同一な圧で実施する。（写真2）
- (7) 滅菌ふきとり綿棒を容器に戻し、栓をして、容器全体を手で転倒混和をする。
- (8) 検査終了後、直ちに認証機関（認証機関が委託した検査機関）へ冷蔵で発送。
発送まで時間がかかる場合は、冷蔵庫に入れるが、採材当日に発送する。
また、発送したら、認証機関（認証機関が委託した検査機関）へ連絡する。

写真1 拭き取り部位



胸部

肛門付近

図1 拭き取り方法

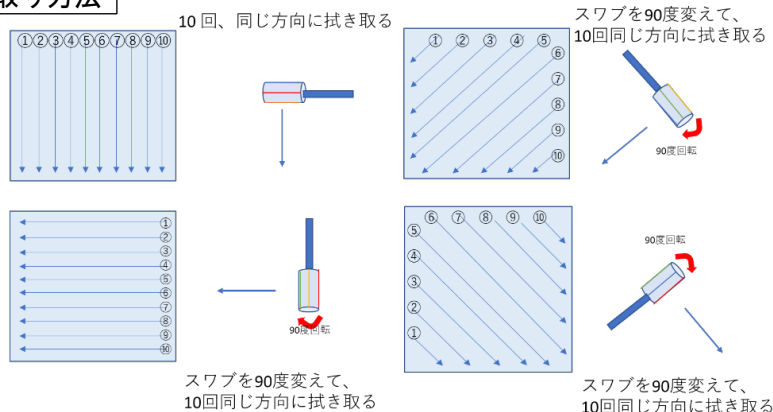


写真2 押し付ける強さの測り方



アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱

別添 3 HACCP方式による衛生管理実施基準

図 1 牛枝肉の大腸菌検査用検体採取地点

※米国向け輸出牛肉での大腸菌検査の検体採取場所であるが、
ジビエの枝肉の拭き取り検査時の採材場所（拭き取り部位）の参考にさせていただきたい。
ただし、ジビエの場合は、胸部、臀部（肛門付近）の2か所で良い。

