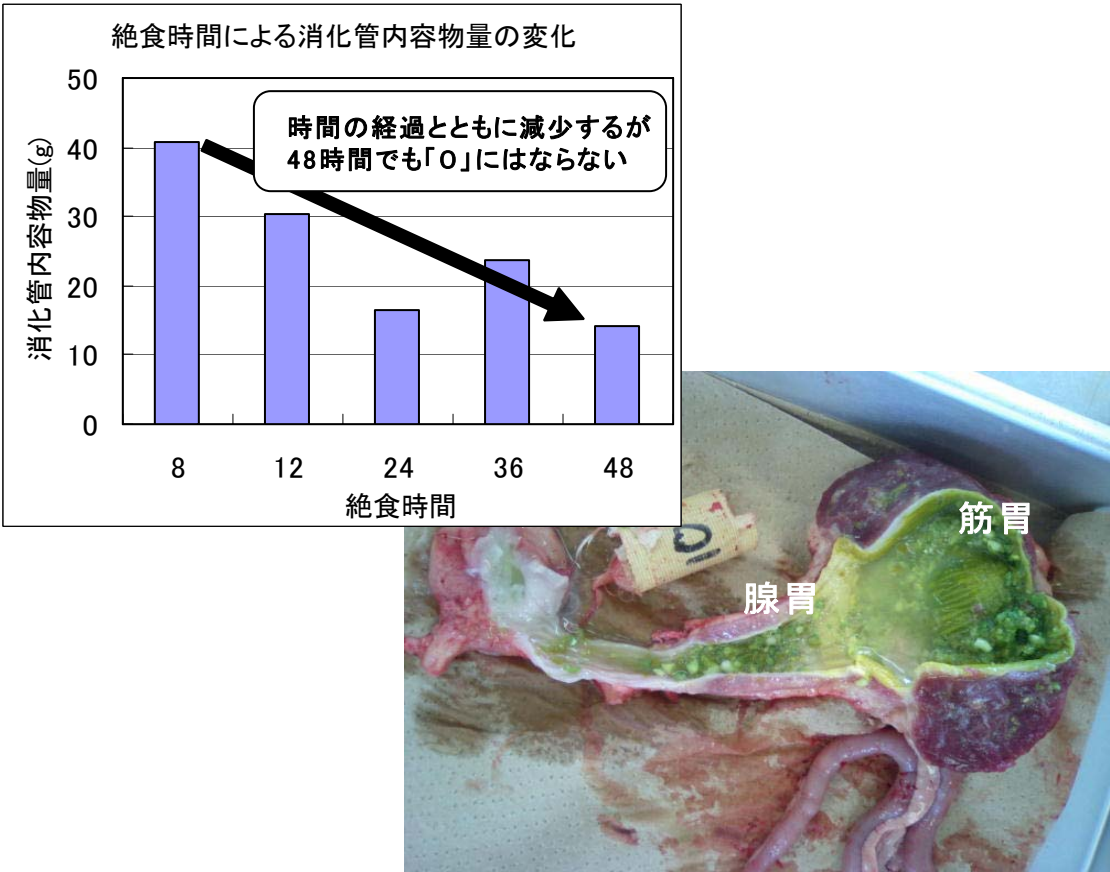


食鳥処理場出荷前の絶食時間の検討

鶏肉の解体処理時に消化管内の病原体が鶏肉に付着することが、鶏肉による食中毒の原因の一つとされています。そのため、鶏は、食鳥処理場出荷前には絶食されますが、当センターが調査したところ、絶食後48時間でも消化管内容物が残存していることがわかりました。食中毒発生の危険性を減らすためには、絶食だけでは不十分で、鶏への病原体の感染を防ぐ技術の確立が求められます。



絶食48時間後の上部消化管