

調査・試験検査について（案）

1 輸入鶏肉の汚染実態

輸入鶏肉を買い上げて健康安全研究センターで試験を行う。

予備試験 10 検体程度

本試験 40 ~ 50 検体程度

2 加熱調理と菌の消長

- (1) カンピロバクターに汚染された、もしくは試験的に汚染させた鶏肉を使用して、加熱による菌の消長を調べる。何 何分の加熱で完全に死滅するか、目安となる温度と時間を求める。

試験検査は健康安全研究センターで行う。

- (2) 市販の鶏肉を使って、具体的な調理方法と調理された鶏肉の温度や固さ(食感)との関係を調べる。どの調理方法でどの様に加熱した場合に(1)で求めた安全な状態に達するか、また、どの様な調理方法は危険かを、色の变化など視覚に訴えられるような形でまとめる。

ア 調理方法：刺身(とりわさ)、湯引き、焼き鳥

イ 熱源の違い：ガス、炭火(特に焼き鳥)

ウ 冷凍からの調理：唐揚げ

エ 親子丼について

また、あわせて、食品のサンプリング検査、ふき取り検査を実施する。

試験検査はそれぞれ、調理専門学校が調理及び温度測定を担当し、健康安全研究センターが細菌検査、食品のサンプリング、ふき取り、搬送を担当し連携して行う。

(1)と(2)をあわせて、安全な(おいしい)鶏肉の調理方法としてまとめる。

3 二次汚染について

- (1) カンピロバクターに汚染された、もしくは試験的に汚染させた鶏肉を使用して、調理の際の器具への二次汚染について調べる。対象は、まな板、包丁、手指等

試験検査は健康安全研究センターで行う。

- (2) カンピロバクターに汚染された、もしくは試験的に汚染させた鶏肉を使用して、ドリップが時間の経過でどれくらい出るか、そのドリップに菌がどの程度移行するかを調べる。

試験検査は健康安全研究センターで行う。