

## 平成 29 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	いわゆるドライエイジングビーフの衛生学的実態調査
要旨	<p>1 背景</p> <p>近年、熟成肉のうち、ドライエイジングと呼ばれる製法で作られた食肉（以下、「ドライエイジングビーフ」という。）に対する消費者の関心が高まっている。</p> <p>しかし、現状ではドライエイジングビーフには、法的あるいは業界内での統一的な定義や規格基準がなく、熟成期間や条件は事業者により様々で、製造者が独自の経験則に基づき製造している。</p> <p>また、微生物を利用する熟成方法のため、腐敗や意図しない食中毒菌の増殖などのリスクが存在すると考えられるが、調査実績は少なく衛生実態には不明な点が多い。</p> <p>このため、当センターでは、ドライエイジングビーフの衛生学的実態調査を実施した。</p> <p>2 調査内容及び結果</p> <p>(1) 調査対象</p> <p>専用の熟成庫で温湿度、風、真菌等の環境条件をコントロールしながら長期間熟成し、表面をトリミングして食用とする方法でドライエイジングビーフを自家製造する 11 施設を対象とした。</p> <p>(2) 製造方法の実態調査</p> <p>ドライエイジングビーフの製造方法について聞き取り調査を行ったところ、熟成条件は事業者ごとに経験則に基づいて決定しており、同じ熟成法の施設は一つもなかった。熟成期間は大半が 28 日前後であったが 14～100 日と幅があった。熟成後のトリミングは、すべての事業者が目視で変質部を確認しながら実施していた。</p> <p>聞き取りの中で、熟成の失敗による腐敗や意図しない真菌の発生を経験していたり、ドライエイジングビーフは生食できるとの誤った認識を持つ事業者もあり、衛生管理上の問題点が散見された。</p> <p>(3) 衛生学的実態調査（細菌、真菌、理化学検査結果）</p> <p>ドライエイジングビーフを製造している都内の 5 施設から、熟成前の原料肉、熟成後の製品及びトリミング部位を採取し、検査を実施した。</p> <p>検査の結果、トリミング部位及びトリミング後表面からリステリア・モノサイトゲネス、黄色ブドウ球菌等の食中毒菌を検出した。</p> <p>真菌検査から、低温条件(4℃)ではケカビ <i>Mucor</i> spp. が優勢で、熟成の逸脱条件(25℃)では <i>Penicillium</i> spp. や <i>Cladosporium</i> spp.、その他の</p>

	<p>カビの生育が確認された。低温環境下では熟成に寄与するケカビが優勢で、他の真菌が抑制されることから、低温管理が重要な衛生管理ポイントであることが判明した。</p> <p>揮発性塩基窒素(VBN)を 最大値 41Nmg%検出したのは 2 検体(真菌塗付け用のトリミング部、熟成後トリミング部)だったため、適切なトリミングを行い取り除く必要がある。</p> <p>温湿度計測から、ショーケース型(小型)の熟成庫は、倉庫型(大型)と比較し庫内温湿度の変化が起こりやすいと推察された。</p> <p>3 都の対応</p> <p>調査結果を踏まえ、対象施設に対して次の点について情報提供を行った。</p> <p>(1) 熟成にあたっては低温管理を徹底し、扉の開閉等による温度変化を少なくするよう注意すること。</p> <p>(2) 熟成後の肉は外側の変質部を適切にトリミングすること。また二次汚染対策を適切に行うこと。</p> <p>(3) ドライエイジングビーフの販売、調理提供にあたっては、加熱用食肉として取り扱い、十分な加熱や二次汚染対策が必要であることを事業者や消費者に伝達すること。</p>
<p>添付資料</p>	<p>1) 委員限り . . . . . 1</p> <p>2) 「平成 29 年度全国食品衛生監視員研修会研究発表等抄録」ドライエイジングビーフの衛生学的実態調査 ※委員限り . . . . . 3</p>