

# 検査所だより

岩手県食肉衛生検査所  
TEL : 019-672-4760  
FAX : 019-672-4717  
〒028-3311 岩手県紫波町  
犬淵字南谷地 57-20

## 平成26年度 調査研究事業のご紹介 残留抗菌性物質の検査結果と薬剤使用状況について

当所では食肉の安全性を確保するため、**食肉中の残留抗菌性物質**について、**全ての病畜**を対象に**スクリーニング検査**を、また、**健康畜**の一部を対象に**モニタリング検査**を実施しています。

今回、これらの検査結果等を取りまとめ、使用薬剤や抗菌性物質の使用状況並びに陽性事例について検証したので、その概要をご紹介します。（精密衛生検査課理化学検査担当）

**○ 過去20年間で** 当所では平成6～25年度の間、合計51,122頭について「残留抗菌性物質検査」を実施しました。うち、陽性事例は、前半の10年間では計67頭でしたが、後半の10年間では計15頭に減少しました(図1)。

**○ 使用頻度が高い薬剤は** 平成25年度は牛1,539頭、豚68頭が管内と畜場に病畜として搬入され、そのうち抗生物質・合成抗菌剤の使用があったものは牛が486頭(31.6%)、豚は40頭(58.8%)でした。牛で最も使用頻度が高い抗菌性物質はセファゾリン等の**セフェム系抗生物質**、次いで**ペニシリン系**(図2)、豚では最多が**テトラサイクリン系**、次いで**ペニシリン系**の抗生物質でした。

**○ 陽性事例の原因は** 食肉における残留抗菌性物質の**陽性事例の原因調査**は、**家畜保健衛生所**に依頼の上、連携して実施しています。

推定された陽性の原因を比較すると、平成8～13年度の6年間では、腎機能や肝機能の障害による「代謝排泄機能低下」23件、「出荷制限期間内の搬入・管理ミス」9件、「薬剤の不適切使用」2件に対し、平成20～25年度では「代謝排泄機能低下」4件、「管理ミス」1件、「薬剤の不適切使用」0件と、各項目で減少しました。

**○ まとめ** 近年においても、家畜の代謝排泄機能の低下が原因と思われる事例や、原因不明の残留がまれにありますが、10年前と比較すると**陽性事例は減少傾向**にあります。

食肉中への薬剤残留の原因として「管理ミス」が減少しているほか、「代謝排泄機能低下」が推察される事例が大幅に減少するなど、近年は**薬剤の食肉への残留に配慮した家畜の診療や出荷が浸透してきている**ことが示唆されました。

当所では今後も関係機関との連携を図り、**薬剤の適正使用**について啓発を行いながら、**安全・安心な食肉の供給**に努めて参りますので、**皆様のご理解とご協力**をお願いします。

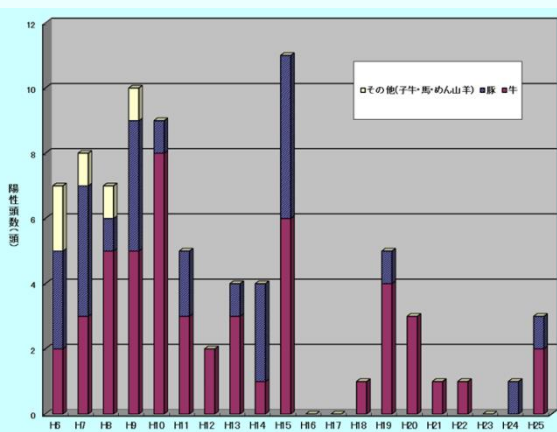


図1 平成6年度～25年度における陽性頭数

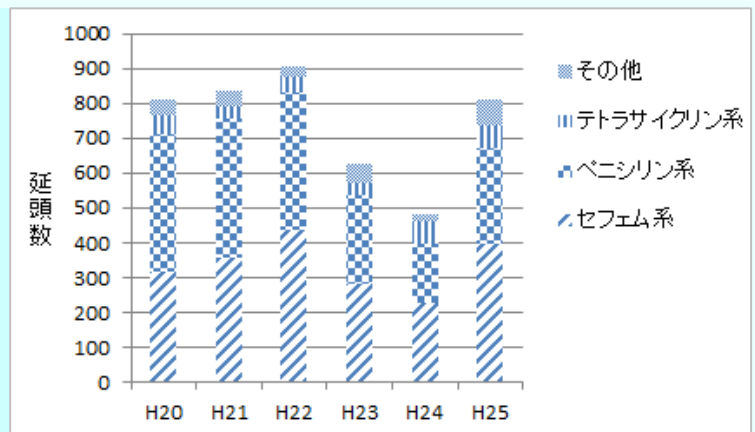


図2 抗菌性物質の使用頭数(牛)

## 「食の安全安心担当業務研究発表会」で当所の取り組みを発表しました

平成27年1月23日(金)、県庁において「平成26年度食の安全安心担当業務研究発表会」が開催されました。はじめに岩手大学の鎌田教授による「食品衛生の最近の動向」についての講演をいただいた後、食の安全安心に関する業務を担当する部署により、日頃の取り組みや調査研究の成果が発表されました。当所からは7題発表し、次の2題が優秀演題に選ばれました。

### ●「と畜場における作業従事者の衛生意識向上への取り組み」

と畜場における作業従事者の衛生意識向上と問題点の共有化を目的とし、と畜場設置者及びと畜業者と共にプロジェクトチームを立ち上げ、HACCP 導入に向けての課題解決に取り組んできた内容の発表

### ●「牛肉における住肉孢子虫保有状況の定量解析」

寄生実態を解明するための検査法の確立のための試験内容の発表



#### 当所からの発表演題

- ① と畜場における作業従事者の衛生意識向上への取組  
～豚処理施設への HACCP 導入に向けて～
- ② 効果的・効率的な職員 HACCP 研修の検討
- ③ 豚の解体処理工程(全剥皮工程)における微生物汚染対策の検討
- ④ と畜場に搬入された病畜の薬剤使用状況と残留抗菌性物質検査結果
- ⑤ 牛肉における住肉孢子虫汚染状況の定量解析
- ⑥ 食鳥処理場への HACCP 導入に向けた取組
- ⑦ 食肉の安全・安心に係る県民への情報発信の取組

## 「と畜場・食鳥処理場における HACCP 導入研修会」に参加しました

今年1月、厚生労働省主催の「と畜場・食鳥処理場における HACCP 導入研修会」が開催されました。

昨年4月の省令改正(施行は平成27年4月)により、と畜場・食鳥処理場においては衛生管理を行うにあたり HACCP 導入型基準又は従来型基準のいずれかを選択することになりましたが、食肉食鳥肉の食中毒のリスクは高く、**将来的には HACCP 導入義務付けを視野に入れて進めている**とのことでした。



そこで、と畜場・食鳥処理場を指導する立場である各自治体のと畜検査員・食鳥検査員は、これまで以上に HACCP に関する知識及び技術の習得が必要となります。本研修会では、危害分析の方法、各処理場に応じた CCP 決定方法等、具体的かつ実践的な内容で実習が行われたほか、処理場の HACCP 取組み事例も紹介されました。

本研修で学んだ知識を生かしながら、今後も HACCP の最新の知見を取り入れるよう努めるとともに、施設と十分に対話しながら HACCP 導入を推進し、食肉食鳥肉の安全性を確保していきたいと思っております。

## 豚の全剥皮工程における衛生管理の見直しを実施しました

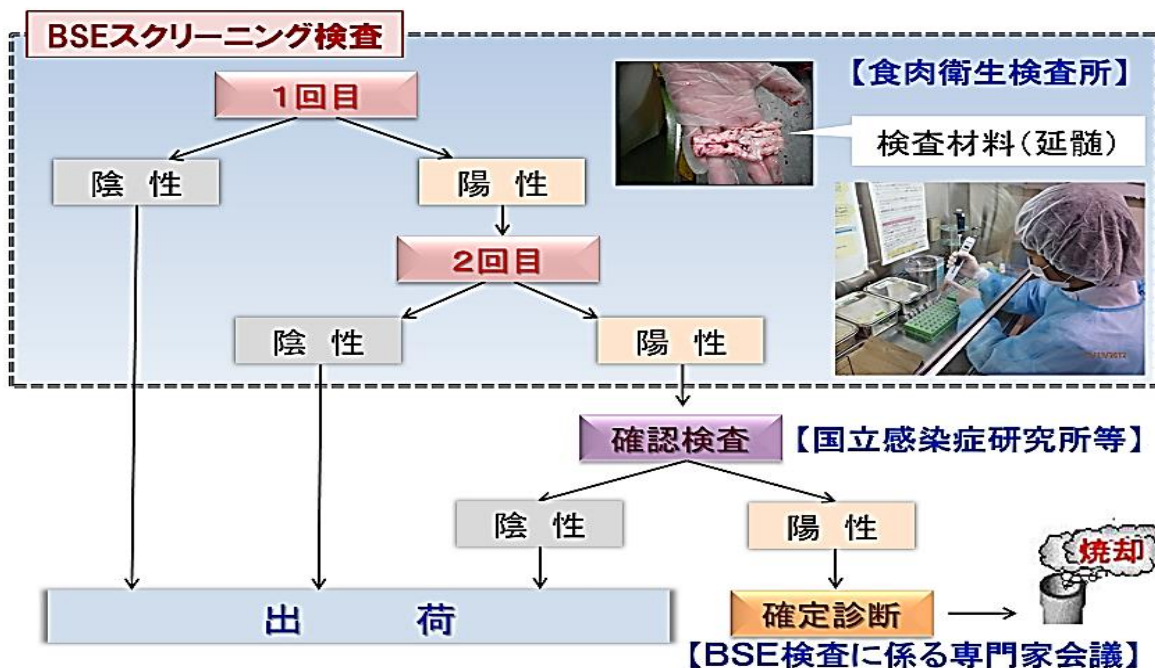
久慈広域食肉処理場における豚の解体処理工程の中で、**全剥皮工程**では、自動皮剥き機による皮剥きを行っています。その工程では、豚の皮に存在している細菌が皮剥き機に付着し、その細菌によって豚肉が汚染される可能性があることから、**衛生管理が特に重要な工程**であると考えられています。

今回、**と畜場従業員とともに、全剥皮工程における細菌による汚染を防止するための改善策について検討**しました。その結果、従来から取り入れていた、発泡洗浄機による泡洗浄を用いた清掃方法について、見直しを行いました。泡洗浄の効果を十分に得るためには、目に見える大きさの肉塊、脂肪を除去した上で実施することが望ましいと考えられたので、初めに発泡洗浄剤を用いたスポンジによる洗浄によってそれらを取り除き、その後発泡洗浄機を用いた泡洗浄を行うこととしました。また、自動皮剥き機に備え付けてある洗浄消毒温湯の出口の数を増やし、温湯の噴出角度を従来のもよりも広い角度になるよう改修することによって、皮剥き機に付着している細菌をより効果的に殺菌できるようになりました。本研究の中で検討会を実施したこと、また従業員に向けて定期的に行っている衛生講習会において、調査結果を情報提供するとともに衛生指導を行ったことによって、**従業員の衛生管理に対する意識の向上につなげることができた**と感じます。今後ともと畜場における衛生管理の徹底に努め、安全・安心な食肉の提供に寄与していきます。



### 豆知識

## BSE検査の流れ



<月齢48か月を超える牛が検査対象となっています。>

# クールジャパン戦略「食品の輸出拡大」に大きく貢献

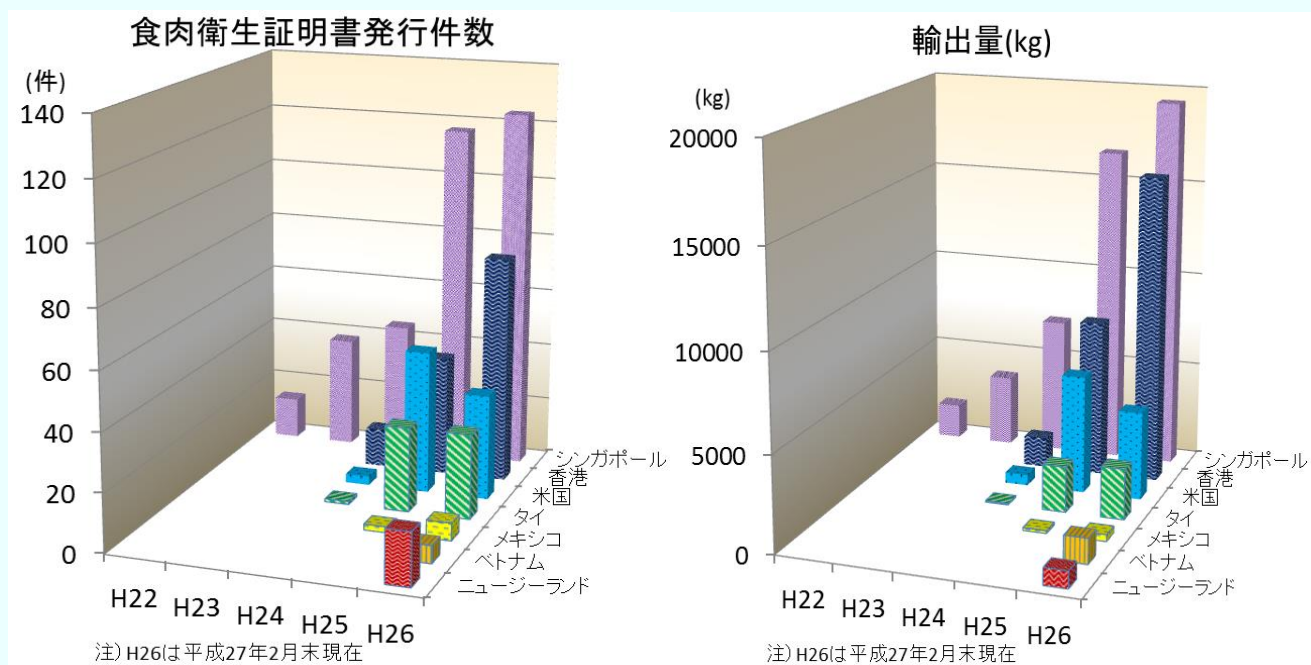
～ 岩手から世界へ！牛肉の輸出が拡大しています。 ～

当所が所管する岩手畜産流通センターは、HACCPによる衛生管理を導入し、各国の厳しい衛生基準をクリアしたことにより、平成21年に対シンガポール、平成24年に対米、対香港、対タイ、平成25年に対メキシコ、対ベトナム、平成26年には対ニュージーランド及び対カナダと、国内でも数少ない輸出認定施設として、厚生労働省から順次登録を受けました。

グラフに示すとおり、年々、輸出量(国)、食肉衛生証明書発行件数(輸出件数)が増加してきています。

当所の業務には、①と畜検査による疾病・異常肉等の排除、②微生物汚染の防止(HACCPシステム)、③残留有害物質等の残留した食肉の排除、④牛肉輸出事業の支援の4本の柱がありますが、特に4本目の柱は、クールジャパン戦略(食品の輸出拡大)に大きく貢献しています。

今後も、当所においては、岩手畜産流通センターのHACCPによる衛生管理に対する検証業務を確実にを行うことにより、牛肉の輸出事業を支援していきます。



## 編集後記

▼1月5日に放送されたNHK「プロフェッショナル」仕事の流儀」に、エボラウイルス研究の第一人者である北海道大学人獣共通感染症リサーチセンターの高田礼人教授が出演されていました。番組内では紹介されていませんでしたが、高田教授は獣医師でもあります。

▼世間一般的に獣医師の仕事は動物の病気を治すことであると思われがちですが、獣医師は感染症対策や食品衛生、環境衛生など、人の健康を守るためのあらゆる分野で重要な役割を果たしています。

▼実際、全国の自治体には本庁や保健所、食肉衛生検査所、衛生研究所などで公衆衛生行政に従事する獣医師が多く存在します。

▼獣医師は動物の病気を治すだけではなく、人と動物の間のあらゆる問題を解決し、人々の生命や健康を守る存在であることが、社会的に広く認識されることを強く願います。

(森田)