



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

鳥インフルエンザ対策を徹底しましょう！

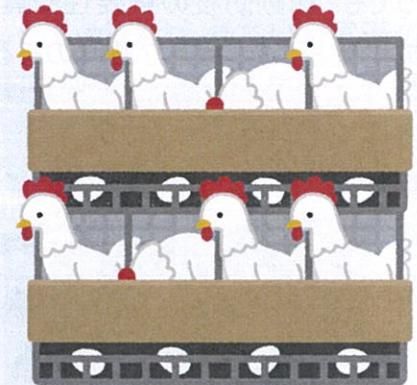
平成 28 年 12 月 7 日(水)に、当所会議室において高病原性鳥インフルエンザ初動対応研修を開催しました。この研修会は『高病原性鳥インフルエンザに罹患した食鳥が食用として流通しないようにするとともに、食鳥処理場における汚染の拡大を防止する』ために、通報を受け食鳥処理場に派遣する職員がマニュアルに沿った行動をとることができるよう理解を深めることを目的に当所検査員を対象に実施したものです。研修の内容は、①国内の鳥インフルエンザ発生状況、②食鳥処理場における高病原性鳥インフルエンザ対応マニュアル、③管内食鳥処理場での発生事案を想定したシミュレーション、④个人防护具着脱訓練の 4 編成としました。迅速な体制確保などの対応を再確認する貴重な研修会となりました。

今シーズンは、鳥インフルエンザの発生報告数が過去最多を記録するなど、12 月 19 日現在、岩手県を含む 13 道県、70 件で鳥インフルエンザウイルスが確認されています。新潟県などでは養鶏場で

の感染が確認されるなど、県内養鶏関係者等においても緊張感が高まっています。国内で確認されている鳥インフルエンザウイルスは H5N6 亜型で、現在韓国で多発しているウイルスと同型とされています。

国では鳥インフルエンザは感染した鳥との濃密な接触等の特殊な場合を除いて、通常では感染せず、過度に心配する必要は無いとするとともに、これまで鶏肉や鶏卵を食べることによって人に感染したという事例の報告も無いとしています。

今後の新たな発生がないことを心から願うとともに、今回の研修を踏まえながら、いざという時に備えて万全の体制で臨んでいくこととしています。



口蹄疫の防疫演習を実施しました！

10月20日、久慈広域食肉処理場において口蹄疫の発生を想定した防疫演習を行いました。県北家畜保健衛生所職員を講師に、疾病や初動防疫措置等の概要説明に続き、防護服の着脱訓練や消毒剤の散布訓練が行われました。訓練に初めて臨んだ従事者だけではなく、ベテランの従事者にとっても、初動防疫の重要性や具体的な対応について再確認した、大きな意味のある演習となりました。



さて、8月30日の気象庁統計上初めて東北地方の太平洋側(岩手県大船渡市)に上陸した台風10号では、久慈市も豪雨によって大きな被害を受けました。市内中心部は冠水し、水が引いた後は残った土砂が乾燥し、砂埃が舞いました。一時、道路沿いには浸水した家屋から出された被災ゴミがうず高く積まれるなど、被害の甚大さをまざまざと見せられる状況となりました。

3ヶ月半が経過し、なんとか土砂やゴミは片付きましたが、未だに台風の爪あとが残っているところもあり、見るたびに台風のすさまじさが思い起こされます。幸いにも、久慈広域食肉処理場は被害を免れましたが、被災された皆様には心からお見舞い申し上げます。

(株)岩手畜産流通センターの豚と畜場でHACCPを導入しました！

HACCPシステムは、食品の衛生管理の最も優れた手法とされ、米国やEU等においては義務化されており、日本でも同システムを採用する食品事業者が増えています。と畜場についても、と畜場法施行規則の一部改正により、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準(HACCP導入型基準)が設定され、平成27年4月からは、従来の基準かHACCP導入型基準のいずれかの基準に基づいて衛生管理を行うことになっています。今年7月、岩手畜産流通センターでは、既に導入済みの牛処理施設に加え、新たに豚処理施設においてもHACCP導入型基準による衛生管理を開始しました。

具体的には、各処理工程における病原微生物による汚染等の危害要因を分析し、その管理手段を整理した結果を踏まえ、特に厳重な管理を要する工程として、枝肉の冷却(病原微生物の増殖防止)と内臓の金属検品(金属異物の混入防止)を重要管理点(CCP)に設定し、モニタリングを行っています。

今後は、処理施設のHACCP委員会を中心にHACCP導入型基準による衛生管理の検証・見直し等を行い確実な運用を目指していくこととなりますが、検査所としても必要な助言・指導を通じ、よりレベルの高い食肉の衛生管理について支援していくこととしています。



(左): CCP1 枝肉冷却の様子

(右): CCP2 金属検品(内臓処理)の様子

OIEの視察団が検査所等を訪れました！！

去る10月20日、日本を対象とした国際獣疫事務局(OIE)による獣医組織能力(PVS)評価の一環として、調査団一行が当所を訪れ、現地調査が実施されました。本調査は、動物の衛生、福祉及び獣医公衆衛生の推進のためには官民併せた国の獣医組織全体の能力を高めることが重要であるとの認識のもと、OIE加盟国のPVS評価を行うもので、国、政府関係機関、地方自治体等、多くの組織が調査対象となりました。

当日は、PVS評価の専門家であるDr. Julia Pundersonを団長とする3名の調査団を迎え、組織の概要、関係部局との連携、家畜の肉道的取扱い等について意見交換を行うとともに、と畜場を中心とした施設見学が行われました。

特に、欧米を中心に厳しいルールが設けられている家畜の肉道的な取扱いについては関心が高く、と畜場(食肉衛生検査所)を調査希望先とした理由にはこういった事情が関係していたのかもしれません。

情報収集を目的とした調査という性質に加え、英語が堪能な当所H女史の活躍もあり、終始和やかな雰囲気の中での現地調査で、その後、国を通じて好印象を受けた旨報告をいただくこととなりました。



豆知識

検印ってなあに？



こうかくのしるしの
スタンプなんだね！



と畜検査員(獣医師)が1頭1頭
ていねいに検査しています！

と畜検査に合格した証として、枝肉に検印
が押されます。
検印の様式は、と畜場法で定められており、
畜種によって区別されています。

検印の種類



牛：だ円形



馬：長方形



豚：円形



めん羊、山羊：正六角形



輸出肉用

と畜場法で定められた検
印とは別のものです

※数字はと畜場ごとの番号です

第 13 回いわちく感謝デー 岩手県食肉衛生検査所情報発信イベントを開催しました！

11月5日、株式会社岩手畜産流通センターが主催した「第13回いわちく感謝デー」に合わせ、食肉衛生検査所でも情報発信イベントを行いました。例年どおり、たくさんの来場者が訪れ『お肉の祭典』は大いに盛り上がりました。

当所イベントブースにも、たくさんの方にお立ち寄りいただきました。昨年に引き続き、原寸大枝肉パネル前では、その大きさ(牛で高さ2.5m)に皆さんから驚きの声があがり、ぬり絵コーナーでは子供たちが目を輝かせながら、色とりどりの牛さん豚さんを描いてくれました。

また、いつもは見ていただくことのできない検査所内にもご案内し、業務紹介パネルの説明や、顕微鏡体験などを通じ、当所の業務への理解を深めていただきました。

一般の方々には普段なじみのないと畜検査ですが、職員の説明を熱心に聞いていただき、「獣医師が1頭1頭検査していることを初めて知った」、「検査のことを知って安心してお肉が食べられる」などの声が聞かれました。

今後も、当所の食肉の安全確保のための取組みについてご理解いただけるよう、様々な機会を通じ情報発信に努めることとしています。

ご来場、誠にありがとうございました。

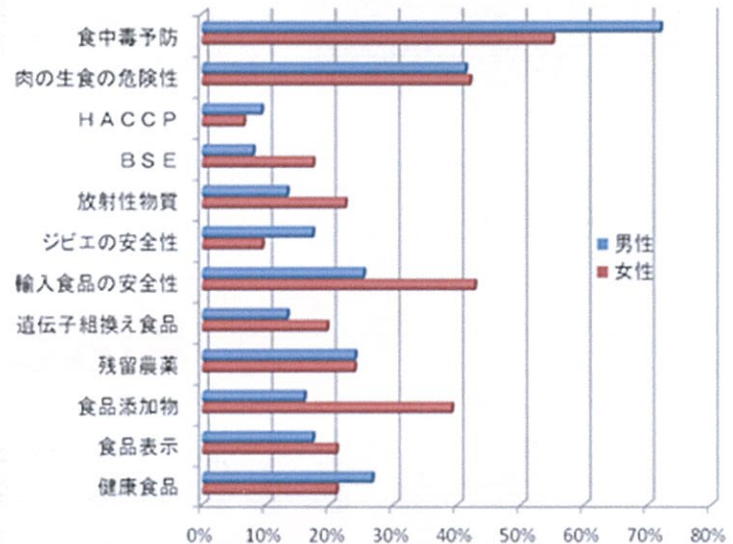


来場者アンケートから

当所イベントの来場者アンケートについて、結果の一部をご紹介します。日頃から食品について関心のある事柄についてお聞きしました。選択式で複数回答有、アンケート回答数は213でした(男性75人、女性138人)。

男女とも、食中毒予防には関心が高く、食肉のイベントということで、肉の生食の危険性についても、関心を持っていただけているようです。

女性の方が、輸入食品や食品添加物に関心が高いのは、家庭の食卓をあずかる主婦の方の回答が多かったからでしょうか。



アンケート結果:食品について関心のある事柄は？

編集後記

▼今年も残すところあとわずかとなりました。岩手県の今年の一大イベントは、やはり希望郷いわて国体、希望郷いわて大会であったと思います。開会式や閉会式も盛大に行われ、岩手チームの活躍も記憶に新しいのではないのでしょうか。大きな事故や事件もなく成功裏に終わったのも、多くの関係者の皆様の陰ながらの活躍があつてこそだと思えます。当検査所からも、七名が、応援要請を受け、宿泊施設や臨時食品営業施設等の監視業務を行いました。関係者の皆様、本当にお疲れ様でした。

▼さて、国立感染症研究所のまとめによると、今年もE型肝炎の感染者数が過去最多になっているそうです。感染源が推定できた症例のうち約半数は豚肉と報告されています。食中毒のリスクも踏まえ、平成二七年六月からは、豚の生肉やレバー等の内臓を生食用として販売・提供することは禁止されています。豚肉などのほか、先に禁止されている牛レバーも含め、お肉はしっかり焼いて食べましょう。

(藤森)