



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
犬渕字南谷地 57-20

と畜場における牛海綿状脳症(BSE)検査が変わります

これまで、と畜場で処理される牛については、48 か月齢を超えるすべての牛について BSE スクリーニング検査が行われてきましたが、平成 29 年 4 月 1 日から、健康牛の BSE 検査が廃止されることになりました。

1990 年代前半から英国を中心とした欧州で多数の BSE が発生し、人への感染も指摘されたことから、日本でも飼料規制、死亡牛検査などの対策と同時に、と畜場においてもスクリーニング検査や特定危険部位の除去などの対策がとられてきました。国内での BSE 発生は、2001 年から 2009 年までの間に、36 例が確認されていますが、飼料規制等の対策が徹底されたことにより、2002 年 1 月に出生した 1 頭を最後に、以降 15 年間に出生した牛に、BSE の発生は確認されていません。

こうした背景などから、国内での BSE のリスクが大きく低下したことや、と畜場における現行の検査を継続した場合と廃止した場合のリスクの差について、「非常に小さく、人への健康影響は無視できる。」とする内閣府食品安全委員会からの答申を受け、国は平成 29 年 2 月 13 日付けで厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改

正する省令を公布、健康牛に係る BSE 検査を廃止することとしました。

岩手県でも今回の改正を受け、4 月 1 日から健康牛の BSE 検査を廃止しますが、当検査所では今後も、と畜前の生体検査を適切に行い、神経症状が疑われるなど必要な場合に迅速に BSE 検査を実施できる体制を維持していくこととしています。また、と畜場及び食肉処理場における特定危険部位の除去等の管理が適切になされたかを確認するなど、検査所としての BSE 対策に万全を期して参ります。

BSE 対策に関するリスクコミが開催されました

3 月 4 日岩手県立県民生活センターにおいて、「平成 28 年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション『牛海綿状脳症対策に関する説明会』」が開催されました。

BSE の食品健康影響について県民の皆様に理解を深めていただくため、国内対策・輸入対策の概要、BSE 検査の見直しに至る経緯等について、岩手県環境生活部県民くらしの安全課より情報提供しました。質疑応答では、参加者から特定危険部位の取扱いや、飼料対策などへの質問があり、BSE 対策について活発な意見交換がなされました。



輸出食肉業務の現状をお知らせします。

国内の食市場が縮小する中、国は、アジアを中心に世界の食市場は拡大しているとの考えの下、農林水産業の輸出力強化戦略を掲げてその取組みを推進しています。そういった背景を受け、業界も輸出推進の取組を進めており、現在、(株)岩手畜産流通センターでは10か国(シンガポール、香港、アメリカ、タイ、メキシコ、カナダ、ニュージーランド、ベトナム、マカオ、ミャンマー)に向けて牛肉を輸出しています。

牛肉の輸出実績も飛躍的に増加しており、輸出を始めた平成22年度の1.8tが平成28年度は12月末で107tを超える状況にあります。輸出先別では、香港が最も多く、平成28年12月末実績で52.3t、次いでシンガポール26.4t、米国18.6tとなっており、いずれも増加傾向で推移しています。それに伴い、当所の発行する衛生証明発行件数も輸出開始当初の年間14件から平成28年度は12月末で年間536件と、主要な業務の一つとなっています。

また、仕向け先国についても更に追加される見込

みであり、現在、ブラジル、ロシアに向けてその準備を進めているところです。

今後も輸出の拡大が見込まれる状況を踏まえ、施設との連携の下、輸出食肉に係る業務の取組を推進していくこととしています。



「食の安全安心業務研究発表会」で当所の取り組みを発表しました！

平成29年2月3日(金)、岩手県立県民生活センターにおいて「平成28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「食品衛生危機管理研修」及び「HACCP指導者養成研修」について3題分の伝達講習が行われ、その後に食の安全安心に関する業務を担当する職員から、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1題が優秀演題に選ばれました。

★小規模と畜場におけるHACCP導入へ向けた衛生管理の向上

HACCP導入に向けて準備を進めている県内の小規模と畜場に対して、一般衛生管理のレベル及び各従業員の衛生意識の向上を目的に、昨年度から行っている継続的な支援活動についての発表

当所からの発表演題(7題)

- ① 豚と殺・解体処理工程における「HACCP導入型基準」の導入に向けた取組み
- ② 小規模と畜場におけるHACCP導入に向けた衛生管理の向上
- ③ 管内A食鳥処理場に対するHACCP導入に向けた取組
- ④ 対米輸出食肉における残留抗菌性物質陽性事例への対応について
- ⑤ 牛における定量PCR法を用いた住肉胞子虫保有状況調査
- ⑥ と畜場における牛白血病の発生状況について
- ⑦ と畜検査で認められた牛の胸腔内の腫瘍について



大掃除で衛生的な作業環境を！

今冬は久慈でも厳しい寒さと雪にみまわれ、日々春の訪れを待ちわびているところです。

さて、久慈グループでは、昨年度から食品衛生 7S(整理、整頓、清掃、洗浄、殺菌、習慣、清潔)の推進を重点事業に位置付け、作業終了後には巡回点検を実施するなど久慈広域食肉処理場の取組みを積極的に支援しています。今年度は2年目となりますが、昨年度に比べ人員体制が十分ではなかったことなどから、処理場の整理整頓や清掃が停滞気味となっていました。このような状況を踏まえ、毎年恒例の職員総出の年末大掃除に際し、普段は手を付けにくい箇所の整理整頓や清掃を重点的に行うように指導したところ、衛生管理責任者を筆頭に従業員が一丸となり清掃を実施し、仕事始めには例年にも増して衛生的な処理場で業務を進めることができます。

今後とも、早期の HACCP 導入を目指し、必要なマニュアル改正などについて助言・指導しながら、安全で安心な食肉の生産に寄与できるよう、久慈広域食肉処理場と連携して取り組んでいきたいと思います。



汚れていた
換気扇…



大掃除で
ピカピカに！

豆知識



食肉衛生検査所の主な仕事(4本の柱)

①と畜検査

牛や豚などが食肉に処理される際に、病気や異常がないかどうかを検査

②と畜場等の衛生管理指導

と畜場や食鳥処理場が衛生的な処理を行っているかどうかをチェック

③残留有害物質検査

食肉中に動物用医薬品等が残留していないかどうかを検査

④食肉の輸出支援

食肉の輸出を安全面からサポート



食肉衛生検査所は、この4本の柱を基に業務を行っています。

対米輸出先進施設(飛騨ミート)を視察しました！

国では現在、農林水産物・食品の輸出促進に取り組んでいますが、輸出拡大の重要品目として牛肉も掲げられています。本県でも、(株)岩手畜産流通センターが米国等への牛肉輸出認定施設として、これまで10ヶ国への輸出実績があります。

しかし、輸出先の国が求める要件は異なり、これら輸出国が求める要件を満たすためのきめ細やかな衛生管理が求められます。

今回、対EU輸出向け牛肉輸出認定施設の飛騨食肉センター(岐阜県)にお邪魔し、輸出先による認定要件の違いや実際の対応状況等について話を伺ってきました。

対EU輸出認定は、対米輸出認定要件が基本となりますが、主な追加要件として、動物福祉及び残留物質モニタリング等の項目が挙げられます。動物福祉に関しては厳格な遵守が求められるため、動物の鼻環や角にロープをかけない、搬入後12時間以上経過する場合は適切な間隔で給餌等の対応が、また、残留物質モニタリングでは、対米向けモニタリングに加え、対EU向けに別途、ホルモン剤などの検査が求められます。なお、残留物質モニタリングでは生産段階の飼養管理の状況が反映されるため、食肉処理施設における高度な衛生管理だけでなく、生産段階での適正な飼養管理も重要となります。

今回の視察では、対EU輸出にあたって求められる施設側の対応について確認することが出来ましたが、この他にも、輸出には、生産段階から食肉処理までのすべての過程で関係者が適切な対応を行うことが大事であることを改めて感じたものとなりました。



飛騨食肉センター概観



給餌用の器具(係留所)

編集後記

▼日が暮れる時間が遅くなり、少しずつ根雪も解けてきました。白鳥たち渡り鳥が隊列を組んで飛行している姿を多く見かけるようになりました。春は着実に近づいているようです。今冬は高病原性鳥インフルエンザが各地で猛威を振るい、県内の野鳥からもウイルスが検出されました。養鶏関係者の方々はいつ以上に場内や車両等の消毒に気を遣い、緊張した日々が続いているのではないのでしょうか。どうか、このまま養鶏場での発生はないまま、渡り鳥たちが北へ帰ってほしいと願っています。

▼今年度も残すところ、あとわずかとなりました。皆様のお手元にこの第3号が届くころには、来年度の新体制が決まっていることでしょうか。県職員は毎年人事異動があるので全く同じメンバーで仕事ができるのは1年間だけです。一期一会を大切にしたいと思うこのごろです。

(藤森)