



## 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 29 年度 食鳥処理場工場長会議を開催しました！

7 月 14 日、食鳥処理場工場長会議を当所会議室で開催しました。本会議は、県内の各大規模食鳥処理場および盛岡市保健所職員など、食鳥処理に関わる担当者が一同に会する数少ない機会です。今年度は県内 12 か所の大規模食鳥処理場の工場長、品質管理担当者の方々等、計 19 名に御出席いただきました。

今年度の議題は以下のとおりです。

- (1) 食鳥肉安全性確保検査等について
- (2) 微生物検査外部精度管理調査について
- (3) 食鳥検査実施要領について
- (4) 高病原性鳥インフルエンザ対応について  
～個人防護具の着脱訓練～

昨冬の隣県での高病原性鳥インフルエンザの発生事例を踏まえ、各処理場の代表者 1 名の方々に、個人防護服を実際に着ていただきました。着脱訓練の講習を受講することも、防護服を身に着けることも初めてという方が多く、「着脱のむずかしさがよくわかった。」「実際に着ることができて良かった。」という意見をいただきました。

さらに、左記議題のほかにも、今年度は株式会社十文字チキンカンパニーの佐々木純様より、HACCP の先進的な取り組み状況について御講演頂きました。写真や図を用いたとても分かりやすい御講演でした。ありがとうございました。



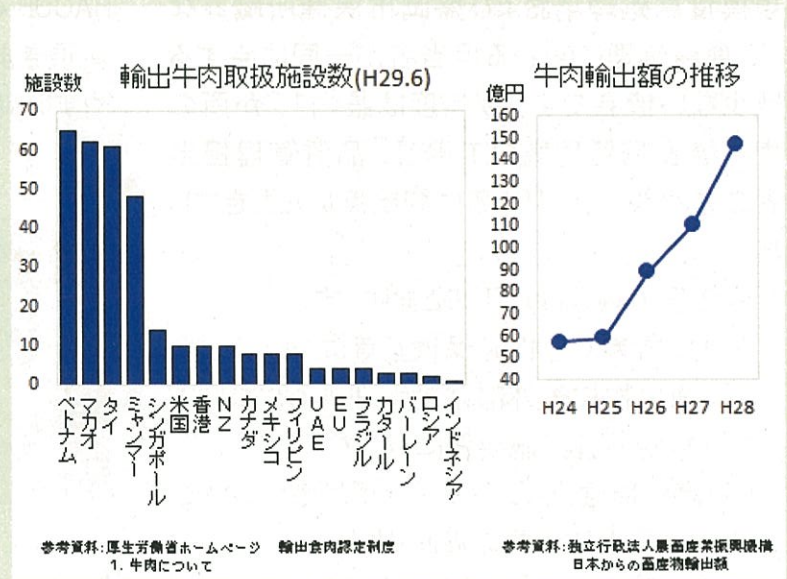


## 国立保健医療科学院の食肉衛生検査研修に参加しました！

6月12日から7月7日までの4週間、埼玉県和光市の国立保健医療科学院で食肉衛生検査研修を受講しました。この研修は、食肉の安全確保と衛生管理の向上を図るため、各自治体のと畜・食鳥検査員が最新の専門知識・技術を習得する目的で行われているものです。

今回の研修では、と畜場2か所を見学した上でのHACCP(ハサップ)プラン作成演習を含む多くのHACCP関連のカリキュラムがありました。国際的な食品の衛生管理手法の一つであるHACCPについては、先進国を中心に義務化が進められてきていますが、東京オリンピックで日本に来る外国人も、食品の製造過程にHACCPが導入されているかどうかでその食品が安全かどうかを判断する傾向があります。HACCPの導入が進んでいない日本は食品衛生の後進国と言われかねません。そのため日本でも食品等事業者を対象として、HACCPによる衛生管理の制度化に向けた関係法令の一部改正が見込まれ、これに伴い、と畜場や大規模食鳥処理場でもHACCPの導入が進められております。

また、研修期間を通してグループに分かれて課題研究をしますが、私たちは「輸出業務の効率化」について検討しました。近年日本では国を挙げて畜産物の輸出を促進しており、岩手県でも株式会社岩手畜産流通センターが10ヶ所の国・地域に輸出しております。一方で、加計学園の問題でも取り上げられていますが、公衆衛生獣医師の不足が深刻化しており、岩手県でも定員割れが続く状況となっております。近年、輸出品の増加とともに食肉衛生検査所における輸出関連業務量も増加していく中で、輸出業務の効率化は国の輸出促進と畜産振興を後押しするためにも不可欠です。



この研修で全国の自治体職員とのつながりができました。情報共有により、さらに優れた知識や技術を会得し、県民サービス向上につなげてゆくことができます。この研修で学んだことを活かし岩手県民の皆さんにおいしくて安全安心なお肉をお届けできるよう、今後とも全力で働きます。



## 岩手県立農業大学校の学生さんが研修に訪れました！

5月19日、岩手県立農業大学校畜産学科の学生さん14名が、当所及び株式会社岩手畜産流通センターにおいて研修を行いました。

当所では、業務の3本柱である「疾病・異常肉の排除」「微生物汚染の防止」「有害物質残留食肉の排除」など、食肉の安全確保の取り組みについての概要説明を行いました。

株式会社岩手畜産流通センターでは、牛の食肉処理場において衛生的に解体処理される様子を見学していただきました。

学生さんからは、「想像した以上に疾病による一部廃棄が多い。」「検査所は生産者と消費者との間で安全・安心を繋ぐ大きな役割を担っている。」「手際よく衛生的に仕事をこなす従業員の職人技に感動した。」などの感想が寄せられました。

今回の研修では、それぞれが衛生管理に細心の注意を払い、家畜を処理する工程や食肉の検査について理解していただいたと思います。将来、畜産関係に携わる学生さん達には、健康な家畜の生産に励んでいただき、安全安心な食肉の供給の一翼を担っていただけるよう期待しています。



### 編集後記

▼遅くなりましたでしたが、「検査所だより」の今年度第1号を無事に発行することができました。

▼私自身は事務職で、初めて食肉衛生検査所に勤務することになったのですが、検査所の業務や流通の仕組みなど、今まで全く知らなかったことばかりでした。そして、多くの学生さんが研修に来てくれていたことにも驚きました。

▼そんな検査所の様子をお伝えしながら、食の安全・安心など皆様のお役に立つ情報をお届けできるよう、また読みやすい内容となるよう工夫に努めてまいりますので、よろしく願います。

(十文字)



## お肉の生食・加熱不足による食中毒に注意しましょう！

梅雨も明け、夏真っ盛り、焼肉やバーベキューの季節となりますが、食肉による食中毒が発生しやすい時期でもあります。カンピロバクターや腸管出血性大腸菌など食中毒の原因となる細菌は家畜の腸にいますので、肉に付着する細菌をゼロにすることは非常に難しいことです。また豚やイノシシ、鹿などは E 型肝炎ウイルス (HEV) や寄生虫に感染していることがあります。しかしこれらの細菌、ウイルス、寄生虫は熱に弱いので十分に加熱して食べれば食中毒にはなりません。



近年増えている食中毒は、刺身や生レバーなどのように肉等を生で食べたり、加熱不十分な肉料理を食べたりすることによって発生しています。

「新鮮」かどうかは関係ありません。お肉や内臓は中心部まで十分に加熱して食べましょう。



法律できめられています

- ・食品衛生法では、牛レバーの生食用としての提供販売禁止、豚の食肉(内臓を含む)も同様にすべて加熱用となっています。

最近の食肉が原因となった食中毒事件

- ・平成 28 年 4 月と 5 月にお台場、福岡で開催された大規模なイベントにおいて、加熱不十分な鶏肉(寿司)を原因とするカンピロバクターの食中毒が発生。患者数 800 名以上。
- ・国内で 35 年ぶりにクマ肉の寄生虫(旋毛虫)による食中毒が発生。クマ肉を加熱不十分のまま食したことが原因。患者数 15 名。

食肉(内臓を含む)を食べる時のポイント

- ・肉や野菜は、十分加熱して食べてください。
- ・生肉を扱う場合は、専用の箸(はし)かトングを使用し、生の肉に触れた箸などで食事をしないようにしましょう。
- ・肉と野菜は、それぞれ別の皿に準備するなどの工夫も大切です。