



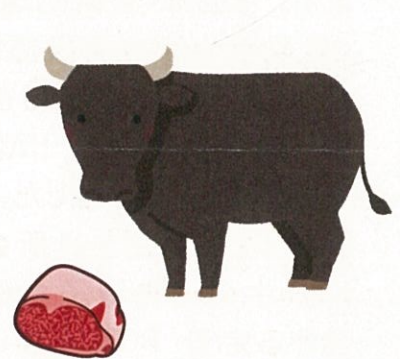
検査所だより

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

対米等牛肉輸出に係る関係県会議が開催されました！

去る11月16～17日、対米等牛肉輸出に係る関係県及び国の担当者による会議が本県で開催されました。

この会議は、食肉輸出に係る業務について各県が抱える課題等を共有し、協議する場として毎年開催されているもので、対米等輸出食肉認定施設を所管する群馬、岐阜、熊本、宮崎、鹿児島、岩手の県関係者、厚生労働省監視安全課の担当者に加え、現在輸出認定取得に向け取り組んでいる6道県2市の関係者も参加し、幅広く情報交換が行われました。



会議では、輸出先国・輸出量等の増加に伴う関連業務の効率的な実施や新たに行うこととなった輸出食肉施設の検査業務を行う指名検査員の技能評価等について意見交換・協議するとともに、国に対しては現状を踏まえた輸出牛肉認定要綱の見直し等について要望しました。

本県では、今年度新たに台湾が追加され、現在11の国・地域へ輸出を行っていますが、さらに輸出先や輸出品目の拡大に取り組む予定です。

今後も輸出関連業務の増加が見込まれることから、同会議を通じて得た他県の取り組み等について参考にしながら、拡大する輸出食肉業務に適切に対応していきます。



～Farm to Table フォーラム研究会開催～

去る10月19日(木)、当所会議室及び株式会社岩手畜産流通センター(以下、岩畜という)を会場とし、第41回 Farm to Table フォーラム研究会が開催されました。この研究会は、岩手大学農学部付属動物医学食品安全教育研究センター(FAMS)が設立した、県内の行政機関、試験研究機関、民間企業等との分野横断的な勉強会であり、健康な家畜の生産(農場)から加工・流通を経て消費者(食卓)に至るまでの一貫した安全品質管理をテーマに、参加研究施設からの話題提供や意見交換が行われています。

当所及び岩畜での開催は、牛と畜場の見学を実施した平成27年に続いて、2回目となります。今回は「食肉処理場(カット場)における食肉の衛生管理」をテーマに、牛と畜場と同じく対米輸出食肉取扱施設である牛カット施設の現場を見学していただきました。対米輸出食肉取扱施設として認定を受けている施設は、全国でも6県で10施設、北海道・東北では岩畜1施設のみであり、HACCP方式による衛生管理を実践した実際の作業現場を見学できる貴重な機会となりました。

その後、会場を当所会議室に移し、「牛の住肉胞子虫保有状況における定量PCRを用いた調査研究」について、当所の検査員が紹介しました。また、「と畜検査における疾病の発生状況等」と題して、病理・細菌など精密検査の各担当者から、牛白血病、敗血症、豚丹毒等の全部廃棄の対象となる疾病や、部分廃棄疾病の内訳、抗菌性物質の残留等について、話題提供を行いました。



第 14 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11日と12日の2日間、株式会社岩手畜産流通センターが毎年開催している「いわちく感謝デー」が、今年も開催されました。今年で14回目となった本イベントは、今回は会場を変え、オガールにあるサン・ビレッジ紫波での開催となりました。当所でも、11日に会場の一角にブースを設け、情報発信イベントとして以下の展示等を行いました。

- 牛と豚の枝肉の原寸大パネル展示
- 業務紹介パネル展示
- ぬり絵、間違い探し、迷路に挑戦
- 食中毒予防リーフレットの配布
- 食の安全ナビ検定

イベント当日、会場の前には開場前から長蛇の列ができ、開場直後から多くの人で賑わいました。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。



お越しくくださった皆さんには、検査所職員が普段どのように食肉の検査を行っているのか、処理された牛がどんな国に輸出されているのか、そして、どのようにして食の安全が守られているのかを少しでも知っていただけたらと思います。

また、ご家族で立ち寄ってくださった方も多く、子供たちが牛や豚の絵に素敵な色を塗ってくれたり、間違い探しや迷路に苦戦したりと、楽しんでくれた様子を見ることができて、我々職員も嬉しくなりました。

今後も、検査を通じて食肉の安全確保に努めるとともに、皆さんが安心してお肉を食べられるよう、当所の取組みについて情報発信していきたいと思っております。雨風が強く、あいにくの天気でしたが、たくさんの方にご来場いただき、誠にありがとうございました。

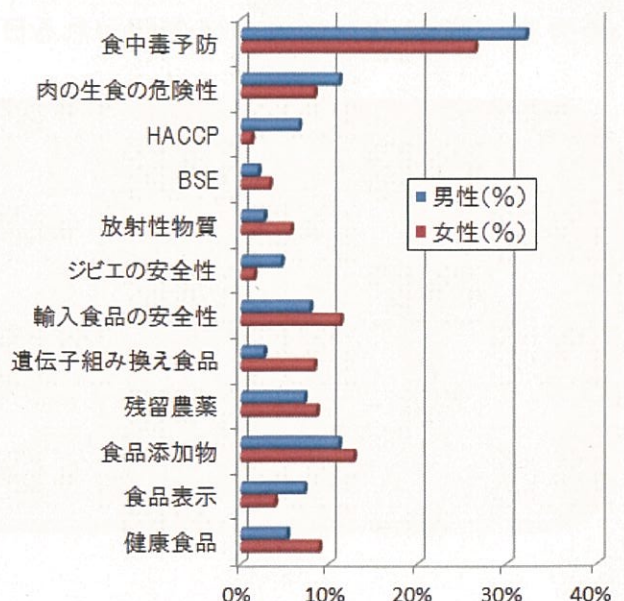


＜来場者アンケートから＞

当日、来場された皆さんに、『日頃から食品について関心のある事柄』をお聞きしたところ、180名(男性70名、女性110名)の方からご回答いただきました(選択式、複数回答可)。

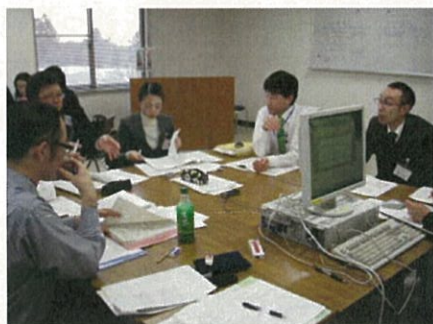
男女とも、食中毒予防に関心が高く、また、肉の生食の危険性、輸入食品、そして食品添加物にも関心を持っていただいているようです。

一方で、HACCP やジビエには男性の関心が高く、放射性物質や遺伝子組み換え食品には女性の関心が高いという違いも見られました。



～HACCP 導入における指導・検証の平準化に資する実地研修会開催～

11月28日から29日にかけて、当所会議室を会場に『HACCP 導入における指導・検証の平準化に資する実地研修会』が開催されました。この研修会は、厚生労働省と全国食肉衛生検査所協議会による共催で全国各地ブロックごとに実施され、今回は東北ブロックの食肉衛生検査所等におけるHACCP指導担当者15名が参集しました。



本研修会開催の背景には、厚生労働省が現在検討していると畜場のHACCPの制度化に備えた対応として、我々食肉衛生検査所等のと畜検査員の

HACCP導入指導及び検証方法を平準化するという課題があげられます。研修会は座学、実地視察、グループ討議、発表及び全体討議という構成で、グループ討議においては受講者各自が所管すると畜場のHACCPに関する情報を持ち寄り、と畜場のHACCPプランにおいてCCP(重要管理工程)として考えられる3つの工程(①トリミング、②枝肉洗浄、③冷却)について「設定する場合」と「設定しない場合」のそれぞれの理由、「設定する場合の管理方法」を討議しました。

各受講者が所管すると畜場にはそれぞれ特色があり、HACCPを導入していると畜場によってもCCPの設定や検証方法も異なりますが、受講者同士で情報を共有して検証や指導のポイントを話し合う機会となりました。

台湾への県産牛肉の輸出を始めました！

国産牛肉の台湾への輸出が9月18日に解禁となり、当県においても岩手県産牛肉の台湾への輸出を始めました。

日本での牛海綿状脳症(BSE)が発生した2001年以降停止し、16年ぶりの解禁となりました。輸出には、「30か月齢未満」、「日本(福島、茨城、栃木、群馬および千葉の5県を除く)で出生、飼育された牛」などの条件が付されています。台湾においては日本の牛肉が人気のようで、今後輸出拡大が期待されます。



日本獣医公衆衛生学会に推薦されました！

9月1日に東京都明治記念館で行われた平成29年度全国公衆衛生獣医師協議会調査研究発表会において、当所の光井太平上席獣医師が「管内A食鳥処理場に対するHACCP導入に向けた取組—品質管理専任者がいない処理場をどう動かすか—」という演題で発表し、見事、優秀賞に輝き、2月に大分県で行われる日本獣医公衆衛生学会に推薦されました。

編集後記

▼年末に近づいて、会議、研修、イベントが続き、それぞれが現場とそれらの業務に追われ、忙しく過ごしたかと思われ
ます。

▼久しぶりに検査所に戻ると、現場ではHACCPによる衛生管理の考え方が浸透し、私自身は浦島太郎状態で戸惑いながら仕事をしていた9か月でした。みんなが健康で協力しなければ現場は回らないと実感し、仕事をするには精神面はもちろんのこと、体力も重要だと痛感！健康には気をつけねばと強く感じました。

▼来年の干支、戌には勤勉で努力家の意味があるそうです。小さな努力を積み重ね知識や体力を蓄え、今後につなげていきたいですね。(大館)