



# 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

## 食肉衛生検査所では様々な情報発信の取組をしています！！ ～Farm to Table フォーラム研究会開催～

去る8月 27 日(木)、農業関係団体、研究機関等から約 30 名の方のご参加をいただき、当所会議室及び(株)岩手畜産流通センターを会場とし、第 34 回 Farm to Table フォーラム研究会が開催されました。

同研究会は、科学的な技術、手法に基づいた動物性食品の安全および安心に関わる情報を確立することを目的とし、生産現場である農場から加工、流通、そして消費への経路における各種の不安材料を検証し、その問題解決を図るため、生産現場から消費までの広い範囲に関わる研究者の情報交換を通して安全という一貫した目標を達成するために開催されるもので、今回は、当所主催による最初の開催となりました。

当日は、対米輸出食肉取扱施設である(株)岩手畜産流通センター牛と畜場を見学し、HACCP 方式による衛生管理実践の現場を見ていただきました。

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5県で9施設、東北・北海道では(株)岩手畜産流通センター1施設のみといった状況であり、また、施設担当者からの説明を聞きながら見学できる貴重な機会ということで、参加者からは作業手順や衛生管理の実践にかかる多くの疑問・質問が投げかけられました。

施設での実際の作業を見学した後、会場を検査所会議室に移し、(株)岩手畜産流通センター菊池専務取締役から、会社の概要について説明していただくとともに、食肉業界を取り巻く状況、食肉輸出の今後の動向等について、貴重なお話をいただきました。

その後、当所岩井所長から、「食肉衛生検査所における食肉の安全確保の取組み」と題して、と畜検査、精密検査および衛生管理の検証等の輸出食肉関連業務に係る話題提供を行いました。

今後、参加研究施設が持ち回りで企画・開催する予定としていますので、興味のある方は是非ご参加ください。



## と畜検査結果の情報還元の取り組みをご紹介します！！

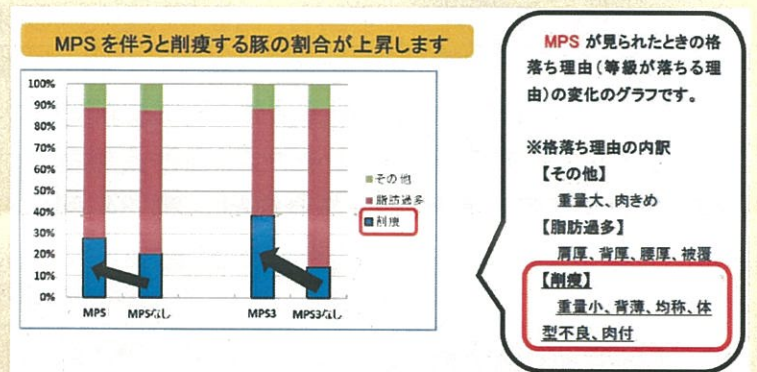
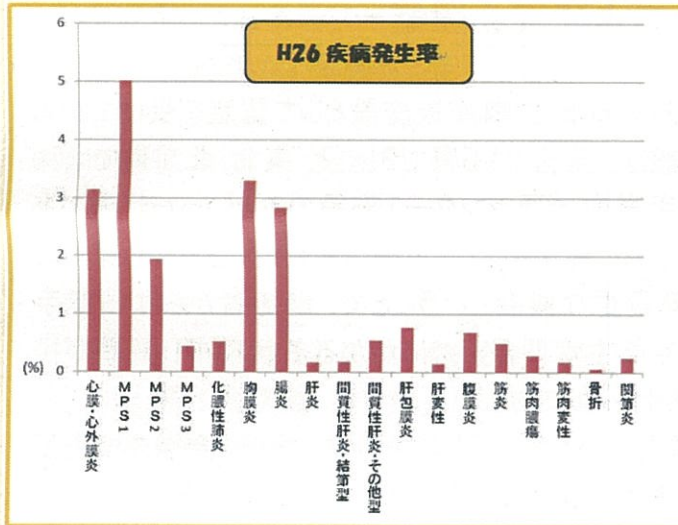
久慈グループでは、久慈広域食肉処理場におけると畜検査データを農場別に調査し、リーフレットを作成しました。各農場での疾病の発生率や、前年度と比較した疾病発生数の増減などをグラフにまとめ、農場に情報還元します。

平成 26 年度に多く見られた疾病は、マイコプラズマ肺炎(MPS)、胸膜炎、心外膜炎、腸炎でした。

豚がこのような疾病に罹患すると、削瘦などによる経済的な損失に繋がりがねません。

疾病予防のためには、飼育環境改善(飼育密度、換気、温度、湿度など)、清掃・消毒の徹底など、適切な飼養衛生管理が重要です。

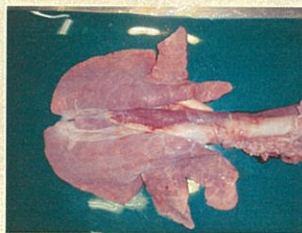
リーフレットが疾病の予防及び生産性の向上につながれば幸いです。



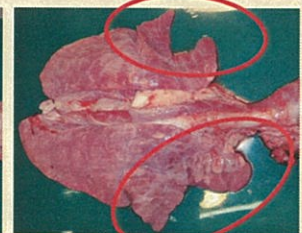
MPSが見られたときの格落ち理由(等級が落ちる理由)の変化のグラフです。

※格落ち理由の内訳

- 【その他】 重量大、肉きめ
- 【脂肪過多】 背厚、背厚、腰厚、被覆
- 【削瘦】 重量小、背薄、均称、体型不良、肉付



正常な肺



豚マイコプラズマ性肺炎(MPS)  
(赤丸は病変部)

## 食鳥処理場場長会議を開催しました！！

7月9日(木)に、県内大規模食鳥処理場工場長、品質管理担当者、盛岡市職員および当所職員による平成 27 年度食鳥処理場工場長会議を開催しました。

### ①HACCP 導入型基準について

平成 27 年4月1日から、HACCPにより衛生管理を行う場合の基準が施行されました。従来型・HACCP 導入型のどちらを選択することもできますが、将来の義務化を見据え、HACCP 導入に是非チャレンジしてください。書類の整備や実際の運用など、お気軽に当所までお問い合わせください。

### ②平成 26 年度安全確保検査結果

一般生菌数については、多くの処理場で過去の平均値よりも低い結果となりました。過去の平均値よりもワンオーダー低くなった処理場もみられ(例:10<sup>3</sup>→10<sup>2</sup>)、各処理場で衛生的な処理に尽力いただいていることが数字にも反映された結果になりました。

### ③許可および変更許可申請と変更届、休廃止の届出における留意点

事前に申請及び許可が必要な場合と事後の届出が必要な場合があります。事後の届出においては、期限が設定されていますのでご注意ください。提出先は岩手県庁県民くらしの安全課ですが、ご不明な点はお問い合わせください。



## 今年度 2名の新規採用職員が配属されました！！



間澤 大地（まさわ だいち）獣医師  
平成27年4月入庁 岩手大学卒  
出身：岩手県 趣味：パソコン、動画編集

今年度より食肉衛生検査所職員として働かせていただいています。食肉衛生検査所では周りの方々も獣医師ということもあり、県職員としての心構えだけでなく、公務員獣医師としての心掛けについてもたくさんのことを学べます。そして、と畜検査以外にも幅広い分野にわたる業務があり、獣医師の役割の大きさを改めて実感しました。自分の仕事が社会に対して影響力を持つということに不安はもちろんありますが、それ以上に強いやりがいを感じています。私は食肉輸出関連業務も担当しており、世界規模での仕事に携わっていることに誇らしさも感じます。

人々の食の安全を守るため、今後も勉強を続けていこうと思います。



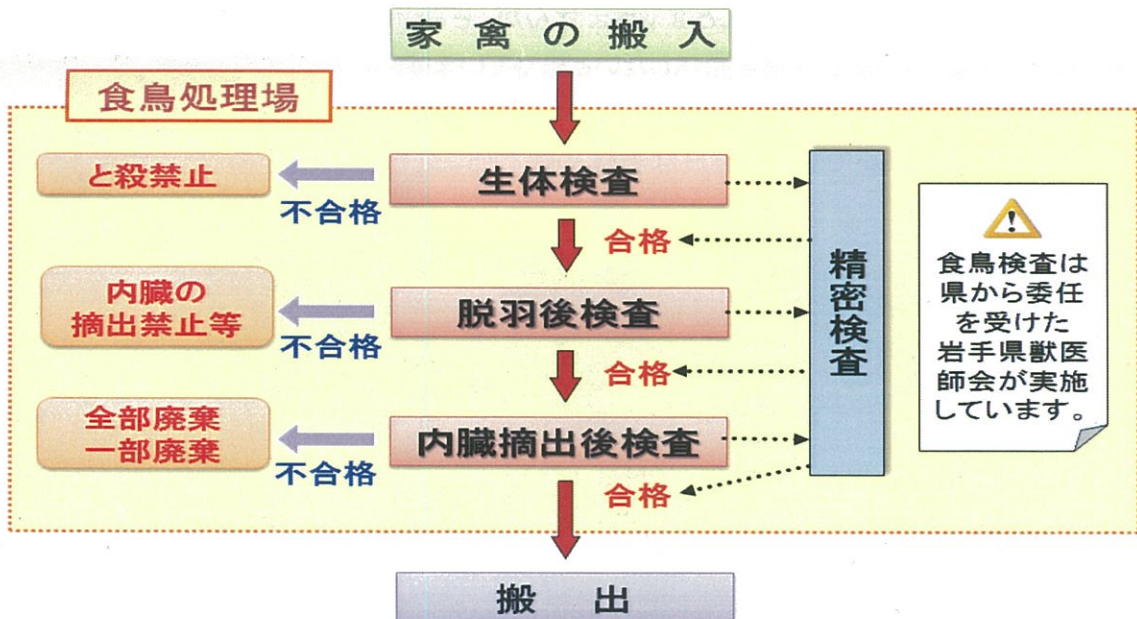
佐々木 俊（ささき しゅん）獣医師  
H27年4月入庁 岩手大学卒  
出身：岩手県 趣味：剣道

久慈広域食肉処理場で、食肉衛生検査所職員として日々と畜検査を行っています。入庁の際、第一志望がと畜検査員でしたので、検査所職員として働けることを嬉しく思います。実際に業務に就いてみると、法的側面、科学的側面を根拠とし検査が行われており、獣医師として、そして公務員として学ぶことの多さを実感しました。自らが食品生産過程の一端を担っていることに責任を感じますが、同時にやりがいも感じています。

近年、消費者の食に対する関心は高まっています。食卓に並ぶ食品が、安全であり安心して食べられるものであるように、日々のと畜検査業務に限らず、食品衛生について、広い視野を持ち仕事をしていけるよう心掛けたいです。

### 豆知識

### 食鳥検査の流れ



## 国立保健医療科学院の研修に当所職員が参加しました！！

6月7日から7月3日の20日間、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て参りました。この研修は、全国の自治体のと畜検査員が食肉の安全確保と衛生管理の向上を図るため、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。特に今年度は、平成26年度のと畜場法施行規則の改正により全国の多くのと畜場でHACCPシステムが導入されることから、HACCPに関する講義や実際にと畜場を視察した上でのプラン作成演習など、HACCPが中心のカリキュラムとなっており、HACCPについて時間をかけて理解を深めることができました。また、ジビエの衛生管理やハラール、食肉輸出など、公衆衛生分野における現状と課題についても様々な分野の講師から貴重なお話を伺うことができました。毎週末、盛岡と和光市を新幹線で往復するのはとてもハードではありましたが、それ以上に充実した貴重な1ヶ月でした。この研修で得られた経験を今後の業務に役立てていきたいと思っております。(主任獣医師 森田 晴美)



## 豚の肉や内臓を生食するのは危険です！

平成27年6月12日から食品衛生法により、豚の肉や内臓(レバーなど)を生食用として販売・提供することは禁止されています。

豚肉や豚レバーを生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染する危険があり、重篤な肝障害を起こす可能性もあります。また、サルモネラ属菌やカンピロバクターなどの細菌による食中毒や寄生虫による感染の危険もあります。

「新鮮」かどうかは関係ありません。豚肉や豚レバーなどの内臓は生で食べず中心部まで加熱(中心部の温度が63℃30分間以上もしくは75℃1分間以上など)して食べましょう。



## 「いわちく感謝デー」に食肉衛生検査所の紹介ブースを設置します！！

毎年恒例、お肉の祭典『いわちく感謝デー』が今年も11月14・15日に開催されます。今年度は我々岩手県食肉衛生検査所もブースを設置する予定です。美味しいお肉を提供することはできませんが、ささやかではありますが食肉の安全安心に係る情報を発信したいと思っています。

今回のいわちく感謝デーを機会に普段何気なく口にしているお肉の安全について目を向けてみてはいかがでしょうか。当日は箸休め代わりに気軽に当検査所ブースに立寄ってみてください。



### 編集後記

▼今年度第1号の「検査所だより」をやっと発行することができました。昨年度の経験を活かして、『検査所の業務』や『食の安全・安心』の情報によりわかりやすくお伝えできるよう努めていきたいと思っております。

▼上の記事にもありますが、今年はいわちく感謝デーに当所の紹介ブースを設置させていただくことになりました。『食肉衛生検査所って何をしているの?』という疑問にお答えできるように準備を進めております。次号では当日の様子をお知らせする予定です。お楽しみに。

(平賀)