

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

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！！

お肉の祭典「いわちく感謝デー」の入場ゲートをくぐると…賑やかに並んだテントの一角に、謎の巨大パネル。「あれってなあに？そばになんとか白い格好をした人が立っているけど…」。そこが食肉衛生検査所のイベントブースです！

11月14日、岩手畜産流通センターが開催した「第12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開催しました。小雨が降る肌寒い天候にも関わらず大勢のお客様が押し寄せ、会場内に展示ブースを設け、様々な業務に関わる展示、検査所公開などを行いました。

展示ブース前には、牛と豚の原寸大枝肉※パネル（牛で高さ2.5m！）を設置、職員が白衣、手袋と長靴、ヘルメットなどのと畜検査時の装備でお出迎え。来場者の目を引きました。「すごい！枝肉ってこんなに大きいんだ！」などの声が聞かれ、パネルと並んで記念撮影をするなどして、その大きさを体感していただきました。

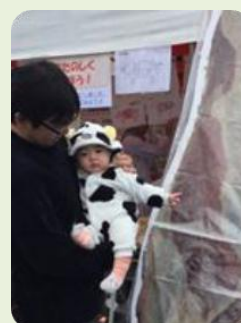
ぬり絵コーナーでは、牛肉と豚肉の規格部位をイラスト化した当所オリジナルぬり絵を、子供たちが思い思いの色でカラフルにぬり、お肉の部位を楽しく学びました。

また、一般の方にはなかなかなじみのない当所について知っていただくため、簡単で楽しく業務を解説するパネルとして「と畜検査員の1日」「検査員の七つ道具紹介」などを展示。さらに、検査所見学ツアーとして検査室を公開しました。牛や豚の本物の臓器、微生物を観察する顕微鏡体験は、子供も大人も夢中になっていました。

来場者のアンケートによると、「枝肉の大きさに驚いた」「ぬり絵を飾ってもらえて子供がよるこんだ」など多くの方にイベントを楽しんでもらえたようです。また、「食肉の安全管理についてよく分かった」「なにげなく食べている肉だけど、ありがたく頂こうと思った」などのコメントもあり、食肉の安全確保を目的とした当所の業務について理解を深めていただけたようでした。

今後も県民の皆さまに当所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ていきます。たくさんのご来場ありがとうございました！

※枝肉とは、と畜後に内臓・皮・頭・足を取り除いて脊柱で二分割したものをいいます。



口蹄疫の防疫訓練を実施しました！！

10月2日に(一社)久慈広域食肉処理場において、口蹄疫を想定した防疫演習が行われました。

演習では県北家畜保健衛生所職員の講義のあと、口蹄疫を疑う豚が食肉処理場に搬入されたことを想定した初動防疫演習を行いました。

強風のため、防護服の着脱訓練は室内で実施し、狭い中での作業となりましたが、毎年訓練を経験している作業員の方々は、慣れた手つきで防護服を着て

いました。

消毒作業演習では、県北家畜保健衛生所職員から作業について具体的な指導を受けながら、各自、実際に消毒液を調整し、散布しました。

今回の演習で、初動防疫の重要性について関係者全員が意識共有するとともに、各自の役割分担や具体的な作業手順について確認し、今後の発生に備えることができました。



高病原性鳥インフルエンザにご注意ください！

今年も、高病原性鳥インフルエンザを警戒する季節がやってきました。発生を防ぐことが一番の防疫ですが、万一発生の際は、被害を最小限に食い止めるための防疫活動が行われます。また、その防疫活動は発生から速やかに完了させる必要があります。当所では、管内食鳥処理場での発生を想定した高病原性鳥インフルエンザ初動対応研修を実施しました。

食鳥処理場において本病を疑う食鳥が発見された場合、本病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、処理場における汚染の拡大を防止しなければなりません。そのため、本病を疑う食鳥と同一の農場から出荷された食鳥はとさつを中止するとともに、これらの食鳥と接触した恐れのある箇所やこれらの食鳥に由来するものについて、保管や消毒が必要になります。また、これらの食鳥以外のものについても、勝手に移動や処理ができなくなります。各食鳥処理場・各農場で円滑に防疫活動が実施できるよう、予防のみならず発生の際のシミュレーションを実施のうえ、万全を期して年の瀬を迎えましょう。



米国農務省食品安全検査局（FSIS）による 輸出食肉取扱施設の査察が実施されました！

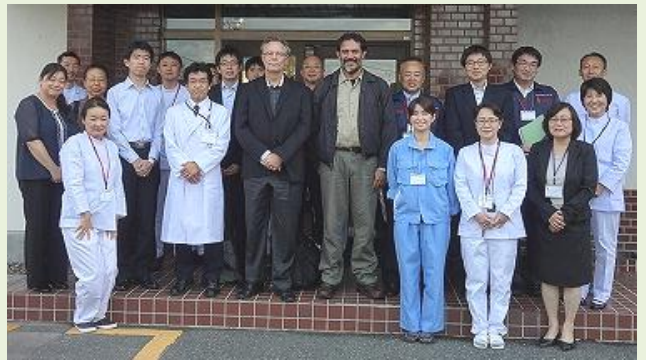
株式会社岩手畜産流通センターは、平成23年5月12日に全国でも数少ない対米輸出食肉を取り扱う施設として国の認定を取得し、HACCPシステムによる自主衛生管理を行っています。また当所は、当該施設が行う、衛生管理に係る検証や衛生証明書の発行等を行っています。今般、米国のシステムとの同等性が維持されていることを確認することを目的として、去る10月5日(月)、米国農務省食品安全検査局(FSIS)による株式会社岩手畜産流通センター(対米輸出食肉取扱施設)及び食肉衛生検査所に対する初の査察が実施されました。

査察は、朝7時半から始まり、午前中はウォークスルー(施設の実地検証)が行われ、午後からはドキュメントチェック(関係書類、記録の確認)が行われました。

なお、今回の査察では、食肉衛生検査所による監督能力に重点が置かれ、施設側が行う管理の有効性や、それらを

発見・解決するための検査・検証プログラムのあり方、改善措置の必要性等についてコメントを求められました。

その結果、施設、食肉衛生検査所とも大きな指摘事項を受けることなく、初の査察を無事終わることができました。



豆知識

先日開催された「いわちく感謝デー」で『岩手県食肉衛生検査所情報発信ブース』を設置させていただきました(詳しくは1ページ目の記事をご覧ください)。

その際、検査所の仕事を分かりやすくお伝えするために展示したパネルから、と畜検査員が食肉処理場で検査を行う際の服装等を説明したものを紹介します。

これが“と畜検査員”だ！

処理場内ではこんなスタイルで検査をしています

ヘアキャップ

食品である肉や内臓に髪の毛が混入しないようネットで覆っています。

マスク

自分の唾液が飛ばないように、また血液などの汚れから自分を守るためにも着用します。

腕カバー付ゴム手袋

袖口の汚れ防止に。また検査は刃物を使うため厚手のゴム手袋を着用しています。

ヘッドセット

検査結果を入力担当に無線で伝えます。

ヘルメット

高い位置から吊るされている内臓や枝肉から頭を守ります。

OKサイン

処理場では騒音等で声が届きにくいので、サインで検査結果を伝えます。

白衣・ヤッケ

外からの汚れを処理場内に持ち込まないよう、清潔な白衣を着ています。

ビニールエプロン

検査中に付く血液などの汚れを洗い流しやすくしています。

耐油性白長靴



豚検査ver

☆清潔第一・安全第一でと畜検査がんばっています☆

全国食肉衛生検査所協議会北海道・東北ブロック大会を 開催しました！！

全国食肉衛生検査所協議会は、全国の食肉衛生検査所等が各会員の緊密な連携のもとに、食肉衛生及び食鳥肉衛生の向上及び食肉の安全確保に資することを目的とし、食肉衛生に関する行政施策についての協議、検討及び推進、調査・研究及び学術問題についての協議、検討、研修等を実施しています。

北海道・東北ブロック(20 機関)では、今年度、当所が事務局となり、去る 10 月 29 日・30 日盛岡市内において「第 26 回北海道・東北ブロック大会」を開催しました。約 70 名が参加し、調査研究発表、特別講演及び学術講演等が行われ大変有意義な大会となりました。

第 1 日目には、10 題の調査研究発表が行われました。また、特別講演では、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課の川越乳肉安全係長から、「食肉衛生行政の現状と課題について」と題して、HACCP の更なる普及方策や、食肉等の生食に関する規制などについて御講演をいただきました。また、その後の情報交換会においては、そばっちをゲストに迎え、わんこダンスで「2016 希望郷いわて国体・希望郷いわて大会」の PR を行いました。

第 2 日目には、学術講演として、ここ数年急増している牛白血病をテーマに、国立大学法人岩手大学農学部共同獣医学科獣医微生物学研究室の村上賢二教授から「我が国における牛白血病の発生動向と診断およびその対策について」御講演をいただきました。また、情報提供として、当所の岩井所長から対米輸出食肉を取り扱うと畜場等に係る対応について紹介しました。



編集後記

▼誌面をご覧いただいております。秋の検査所はイベントが盛り沢山でした。お蔭様でどのイベントも成功裏に終わり、安堵したのもつかの間、今度は年度末に向けて、慌ただしい日々を送っているところです。

▼さて、岩手県の来年の一大イベントと言え、【希望郷いわて国体・希望郷いわて大会】です。上記写真のとおり、検査所でもブロック大会・情報交換会の場において、ある者はそばっちに、またある者はダンサーに扮してわんこダンスを披露しました。業務多忙により、全体練習の時間がなかなか取れない中、血の滲むような努力(自主練)を重ね、本番に挑みました。決して完璧な出来とはいきませんが、国体の PR 効果は十分あったと確信しております。

▼いわて国体冬季大会開催まであと 40 日。思い出に残る素晴らしい大会となるよう、県民一丸となって盛り上げていきましょう。(佐恵)