平成 28 年度第 1 号
平成 28 年 10 月発行

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

「いわちく感謝デー」に岩手県食肉衛生検査所紹介ブースを設置します！

11月5日（土）、6日（日）に株式会社岩手畜産流通センター様が開催する「第13回いわちく感謝デー」に、昨年度に引き続き当検査所の紹介ブースを設置することになりました。（当検査所の紹介ブース設置は5日（土）のみとなります。）

昨年度のブース設置の際には、枝肉の実物大パネルの展示やぬりえコーナー、検査所内の見学ツアーなどを実施し、「枝肉の大きさに驚いた」「ぬりえを飾ってもらえて子供が喜んだ」「食肉の安全管理についてよくわかった」などのうれしい反響をいただきました。

今年も昨年度にも増して、皆様に楽しんでいただきながら検査所の役割を知っていただけるような展示等をご用意しております。

検査所内の見学のほか、ぬりえをしていただいたお子様にはもれなく特製シールを、また、アンケートにお答えいただいた方にはプレゼントを差し上げます。（プレゼントは抽選となります。また、数に限りがあるため、予定より早く終了する場合があります。）

当日のご予定がまだない方、またすでに「いわちく感謝デー」にいらっしゃる予定の方は、ぜひ当検査所紹介ブースもご覧ください。お待ちしております。

【開催概要】
第13回いわちく感謝デー
日時：平成 28 年 11 月5日（土）9～16 時
　　　　　　11 月 6 日（日）9～15 時
　　※当検査所の紹介ブースは5日のみ
場所：紫波町いわちく本社特設会場
　（紫波町犬渕字南谷地 120 番地）
その他：会場付近は混雑が予想されます。
　JR紫波中央駅からのシャトルバスをご利用ください。

昨年度のいわちく感謝デー（食肉衛生検査所紹介ブース）の様子

保健医療科学院の食肉衛生検査研修に参加しました！

本年6月6日から7月1日までの期間、埼玉県和光市の国立保健医療科学院において食肉衛生検査研修を受講しました。初夏の4週間を他自治体の食肉衛生検査所職員（41 名）と研修所宿舎で合宿生活を行い、食肉の安全確保及び処理工程現場における衛生管理の向上を図ることを目的に、最新の専門的知識・技術及び行政遂行上の問題解決能力の習得に努めてきました。

研修期間を通じた課題研究（グループワーク）のテーマは『運用可能な HACCP』で、規模・従業員数の小さいと畜場モデルの HACCP プランを検討しました。研修後半以降は課題研究が深夜まで続く日もあり、課題研究報告書と最終日の研究発表会資料をまとめ上げるのに『脳の一滴を絞る』経験をしたように思います。

研修で得た知的財産は大きく、それに加えて時を共にした同期生との横の繋がりも大きなものと感じています。それらを糧に検査所業務に貢献したいと思います。

平成28年度 食鳥処理場場長会議を開催しました！

7月 22 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、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 名にご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

昨年度、各処理場で 2 回実施した一般生菌数・大腸菌数・サルモネラ属菌・カンピロバクター検査の結果を集計し情報還元しました。また引き続き実施する今年度の検査についての説明に加えて、食鳥処理施設の立入検査および残留有害物質モニタリング検査の概要について情報の共有化を図りました。

（2）食鳥肉に係る調査研究事業について

27 年度に当所で実施した「食鳥処理における湯漬方法・冷却水と微生物制御の関連性」について情報還元しました。

（3）食鳥処理場における HACCP 導入推進及び外部精度管理調査について

厚生労働省が推進している「HACCP チャレンジ事業」について、紹介しました。また、昨年度に引き続き当所で実施する外部精度管理調査について概要を説明しました。

さらに、上記議題のほかに、今年度は住田フーズ株式会社の佐々木様より、HACCP の先進的な取り組み状況についてご講演頂きました。写真や図を用いたとても分かりやすいご講演でした。ありがとうございました。

（一社）久慈広域食肉処理場内における HACCP 導入の取り組みを支援しています！

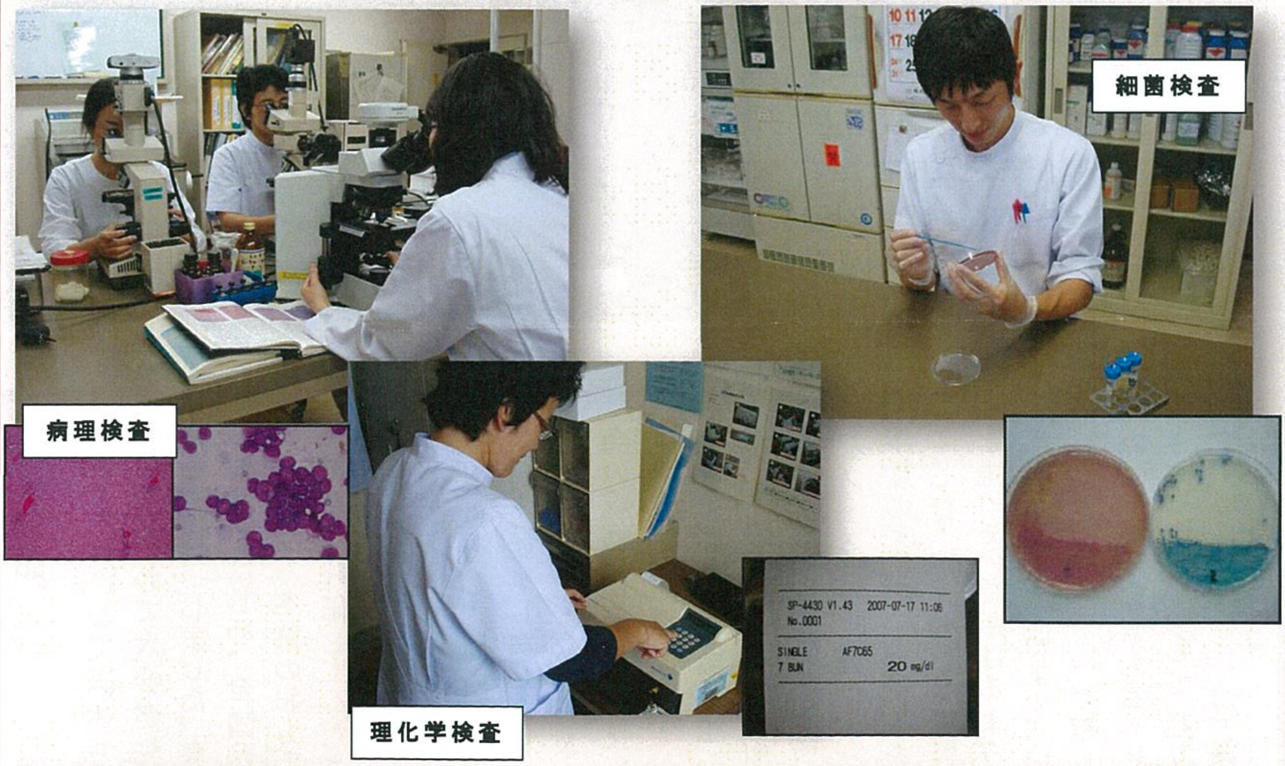
昨年度の勉強会で培った知識をもとに、運用レベルの HACCP プランを作成するため HACCP チームを立ち上げ、（一社）久慈広域食肉処理場、（株）岩手畜産流通センター、久慈食肉事業協同組合及び（有）ノダミートの 4 社が参加し、HACCP プラン作成に取り組んでいます。

HACCP プラン作成のため定期的に実務者会議を開催し、10 月現在で 4 回行われ、HACCP12 手順の手順 1 から 5 までが達成されています。また、同時に一般的衛生管理の向上についても協議しており、既存のマニュアルをブラッシュアップし、SSOP として作成し直しています。

我々検査員も、適切な助言を行えるよう、気を引き締めていきたいと思います。

豆知識

精密検査（病理・細菌・理化学）



食肉の安全を確保するため、病理検査・細菌検査・理化学検査を実施しています。

「捕獲の担い手スキルアップ研修会」に講師を派遣しました！

平成 28 年 7 月 24 日（日）、矢巾総合射撃場で開催された「平成 28 年度第 1 回捕獲の担い手スキルアップ研修会」で、「野生鳥獣肉の衛生的な取扱いについて」と題して、稲森所長が講義しました。この研修会は岩手県環境生活部自然保護課が主催し、狩猟免許を取得し経験が浅い初心者のハンターを対象として、捕獲技術の向上を図ることを目的として開催されたもので 29 名の参加がありました。

岩手県では野生動物の増加に伴い、農産物被害等が拡大傾向にあることから、その対策の一つとして、相当数の捕獲を実施しています。

さらにはいわゆるジビエ（シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣又はその肉）料理が注目されてきており、一般消費者が口にする機会も増えてくると思われます。

牛・豚などについてはと畜場法、ブロイラーなどについては食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律により獣医師の 1 頭・1 羽ごとの検査が義務付けられていますが、野生鳥獣肉については検査対象外となっていることから、狩猟者には野生鳥獣に関する異常の確認など食用とするための知識の習得が望まれます。

今後もいろいろな機会を積極的に活用しながら、食肉の安全確保のために取り組んでいきたいと思います。

（※ 現在、岩手県では東日本大震災津波による福島第一原発事故の影響により、放射性物質が基準値を超えて検出されているシカ、クマ及びヤマドリについては出荷自粛対象となっています。）

編集後記

▼希望郷いわて国体及び希望郷いわて大会が先日無事に終了しました。皇族の皆様をはじめ、全国からのお客様も本県のおもてなしを高く評価してくださったようです。

▼当所の職員も食品衛生監視員として施設の指導などに従事しました。この業務を通じて、少しは今大会の成功に貢献できたのではないかと思っています。

▼次に私たちが取り組むのは、第13回いわちく感謝デーの「食肉衛生検査所紹介ブース」の設置です。昨年度のアンケート結果を基に、より一層楽しくて興味を持っていただけるよう鋭意取り組んでいます。いわちく感謝デーにお越しの際は、是非お立ち寄りください。お待ちしております。

（平賀）