



仙台・宮城観光PRキャラクター むすび丸

めざそう！食肉の安全・安心！！

検査所だより

2021.5(vol.73)

宮城県食肉衛生検査所

開かれた食肉衛生検査所へ！私たちは食肉衛生検査情報の還元を推進し、開かれた食肉衛生検査所を目指しています。生産者の方も食肉関連事業者の方も気軽に当所をご利用ください。

HACCPの実践と検証について

所長 佐々木 隆一

すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を義務づけることとした食品衛生法等の一部を改正する法律が、今年6月に完全施行されます。これに伴い、と畜場や大規模食鳥処理場、食肉処理施設等においてはHACCPに基づく衛生管理が、認定小規模食鳥処理場等においてはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践が求められることとなります。

さらに、と畜場や大規模食鳥処理場においては、HACCPが有効に機能していることを確認するために、と畜検査員や食鳥検査員による検査又は試験、いわゆる「外部検証」を受けることとされています。外部検証では、HACCPプランの妥当性を確認するとともに、日々の作業や管理がHACCPプランどおりに行われているかを確認し、衛生的な食肉の生産に期待どおりの成果を上げているかを評価します。具体的には、衛生管理に関する計画や手順書の妥当性確認、衛生管理の実施記録や現場での作業状況の確認、枝肉の微生物試験などが行われます。外部検証の結果、問題が見つかった場合には、必要に応じてHACCPプランを修正し、より優れたものに更新するよう指導していきます。当所としても新たな業務であり、外部検証実施計画の策定や勤務態勢の見直しなどの対応を行っています。また、枝肉の微生物試験については、これまで拭き取り検査として実施してきましたが、国からは切除法での実施が通知されており、関係者の皆様のご理解とご協力をお願いしているところです。

法律で外部検証が規定されるのはと畜場及び大規模食鳥処理場のみになりますが、HACCPプランを最適な状態に維持するためには、すべてのHACCP導入施設において検証作業に基づくプランの点検・修正を繰り返し行うことが必要です。宮城県では、HACCPの導入及び実践の取組状況を確認し助言を行うこと等により、HACCPの定着を図り、食品の安全性を向上させることを目的とした「宮城HACCP導入・実践支援制度（みやぎチャレンジHACCP）」を創設しました。と畜場及び食鳥処理場については当所が、それ以外の食品等事業者においては管轄の保健所が窓口となっていますのでご活用願います。

4月には人事異動により当所の職員も新しいメンバーとなりました。今年度も職員一同、安全な食肉の供給に向けて取り組んで参ります。



食肉衛生検査所では毎日の換気・消毒・体調チェックを行い、感染症対策に努めています！



枝肉の微生物試験(切除法)の採材

令和2年度検査概要

1. と畜検査頭数及び食鳥検査羽数

牛	豚	めん羊	鶏
2,995 (87.1%)	247,450 (103.9%)	86 (220.5%)	8,309,378 (98.9%)

() は前年度比

2. 原因別廃棄処分件数

	牛			豚			めん羊	
	全部廃棄	一部廃棄	と殺禁止	全部廃棄	一部廃棄	と殺禁止	全部廃棄	一部廃棄
豚丹毒				35				
豚赤痢				1				
放線菌病								
その他の細菌病								
寄生虫病		19			14,870			
膿毒症				80				
敗血症				68				
尿毒症								
黄疸					2			
水腫		46			1,022			2
腫瘍				12	5			
炎症		1,748		8	132,929			26
変性又は萎縮		600		5	13,119		熱性諸症	7
その他		285			7,565		1	
合計	0	2,698	0	209	169,512	1	0	35



◎夏期衛生指導強化月間（6月1日～30日） 車両衛生監視 6月中旬以降実施します

夏期衛生指導強化月間中に食肉等運搬車両の衛生監視を行います。
ドライバーの方に積載場所の清掃状況、温度管理および消毒方法等についてお話を伺いますのでご協力をお願いします。



宮城県食肉衛生検査所

〒987-0311
宮城県登米市米山町字桜岡今泉314
電話：0220-55-3752
ファックス：0220-55-4105
電子メール：
shmeat@pref.miyagi.lg.jp



ご意見ご感想およせください