



食肉衛生検査所だより

Vol.32 平成20年10月6日発行

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
TEL: 0220-55-3752
FAX: 0220-55-4105
E-mail: shmeat@pref.miyagi.jp
http://www.pref.miyagi.jp/sh-meat/

食肉輸送車衛生点検結果発表!

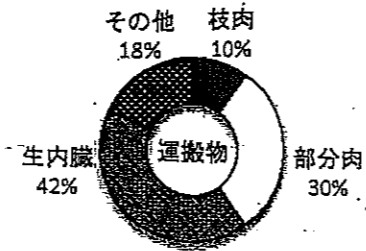
検査所では、毎年6～8月に食肉輸送車の衛生管理状況監視を行っています。平成20年度の結果についてお知らせします。

衛生管理のポイントは主に3点あります。その1つ1つを見ていきましょう。

1. 食肉等の衛生管理状況

→運搬している物は何ですか?

運搬物にあわせた汚染防止対策が大切です。コンテナやビニール袋に収納するなどして、区分をきちんと行いましょう。

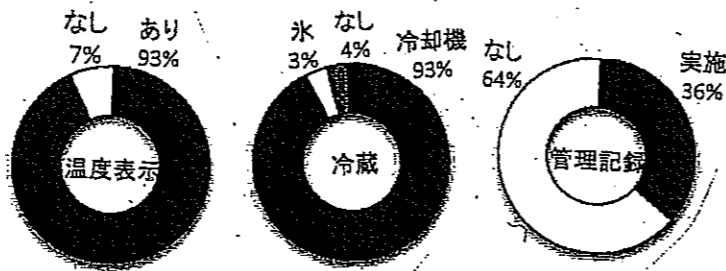


2. 庫内の温度管理状況

→温度は10℃以下に保たれていますか?

目に見えない細菌の発育を阻止するためには、温度管理が重要です。

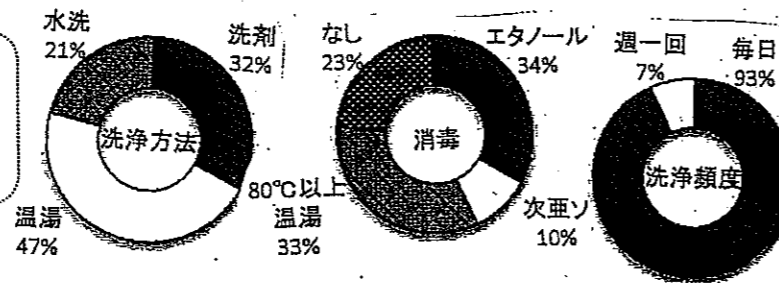
車両の93%は温度表示ができていました。積み込み前、運搬中、荷降時の温度が、10℃以下であること、冷蔵方法に問題がないかどうかを確認し、管理記録を付けましょう。



3. 庫内の洗浄消毒状況

→庫内は、いつも清潔ですか?

庫内の洗浄を毎日行っているのが93%と高かったです。輸送終了後には洗浄と消毒を実施しましょう。また、積み込み前にも点検は忘れずに。



食肉運搬の衛生管理ポイント

- ① 汚染防止策として区分
- ② 10℃以下の温度管理
- ③ 庫内の洗浄と消毒



大切な従業員の健康管理

食品衛生法施行条例の一部が改正されたことにより営業者は従業員に定期的な健康診断を受診させること、検便を受けさせること、従業員の健康状態を把握し、場合によっては従事制限をすることが義務づけられました。

なぜ従業員の健康管理・健康状態の把握・従事制限が大切なのか?

- ① 従事者を介した食中毒原因物質による食品等の汚染を防止するため。
- ② 健康保菌者を早期発見するため。

自分では健康と以为ていても、検便をしてみると食中毒をおこす細菌やウイルスが検出されることもあり、それにより食品の汚染やヒトへの感染を引き起こすこともあります。

営業者は、従事者が食中毒の原因になるような疾病に罹患した時は適正な措置を行って下さい。

安全で安心な食品の提供は従事者の健康管理から!

平成19年度検査概要

昨年度検査結果がまとまりました。



と畜検査頭数

※()内は前年度比

牛	馬	豚	めん羊	山羊	計
5,665	5	273,061	22	0	278,753
(103.5%)	(100%)	(99.1%)	(55.0%)		(99.2%)

原因別とさつ解体の禁止及び廃棄処分件数

畜種	区分	処分実頭数	細菌病	寄生虫病	その他	計
牛	とさつ禁止	2	0	0	2	2
	全部廃棄	76	0	0	76	76
	一部廃棄	4,274	8	36	6,653	6,697
豚	とさつ禁止	0	0	0	0	0
	全部廃棄	292	38	0	254	292
	一部廃棄	184,461	0	23,736	196,106	219,842

とさつ禁止 生体検査で家畜伝染病等にかかっている疑いがある場合。

全部廃棄 全身に炎症や変性が広がり1頭丸々食用不適となるもの。

一部廃棄 部分的に限局した病変が見られるもので、病変部が廃棄されるもの。

TSE (伝達性海綿状脳症) 検査実施頭数: (牛ではBSE)

すべて陰性でした。

畜種	検査頭数	確認検査実施頭数	陽性頭数
牛	5,665	0	0
綿羊 山羊	22	0	0

食鳥検査羽数

種類	検査羽数
ブロイラー	6,103,047