

めざそう！食肉の安全・安心！！

検査所だより



July 2010

★食肉衛生検査情報還元の推進★

Vol. 39

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めざしています。生産者の方も食肉関連事業者の方も気軽に食肉衛生検査所をご利用ください。

食品工場とダンボール！

知っていますか？ダンボールの危険性！！

物流業界では、普通にダンボールが使用されています。食肉関連施設においても、多くの施設でダンボールが利用されています。手軽で便利な反面、見落とされがちな危険性を考えてみましょう。ダンボールが不衛生だといわれる理由はいくつかあります。

まず第一に、ダンボールには細かい粉塵に混じり、微生物が多く付着しているためです。保管中や配送中にダンボールがどのような扱いを受けてきたのかわかりません。使い回しのダンボールならなおさらです。とある機関の調査では10センチメートル四方の中に数千～数万の雑菌が付着していたとの報告がなされています。

次に異物が混入する可能性があげられます。開梱する際に生じた紙片、箱を組み立てる際に使用する大きなホッチキス状の留め金、またダンボールを裁断する際に生じるヒゲ状のダンボール片などがダンボールには付着しています。ダンボールを施設内や冷蔵庫内に持ち込むことは、異物混入のリスクも一緒に持ち込まれるということを覚えておいてください。



ダンボールのトンネル状構造。この中に虫や異物が混入して工場の中に侵入します。

最後の理由は衛生害虫です。ダンボールにはその構造上トンネル状の穴が開いています。この穴にハエやゴキブリといった衛生害虫が潜んでいたり、卵が産み付けられているのです。卵が産み付けられたダンボールを施設内に持ち込むと、知らない間に孵化し、施設内が衛生害虫だらけになっていくということになりかねません。

軽くて丈夫、扱いやすいダンボールですが、衛生という点では別の側面を持っているので、注意が必要なのです。

お問い合わせ

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.jp



【と畜検査疾病コラム】

豚回虫症

豚では豚回虫という寄生虫により、肝臓に病変がみられることがあります。豚回虫が寄生した豚の肝臓表面には、多くの白い斑点（一般にミルクスポットといいます）が認められ、内部にも白色部の病変がみられます。

白い斑点は豚回虫の子虫が肝臓に侵入することによる生体反応

（アレルギー）の結果とされています。

このような肝臓病変とともに、小腸には写真のような豚回虫がみられることがあります。



豚回虫症とは

1. 豚回虫という寄生虫による疾病。
2. 肝臓に白い斑点状の病変を認め、腸には豚回虫の虫体が見られることもある。
3. と畜検査では病変部分が一部廃棄となる。

「夏期衛生指導強化月間」の取り組み



食肉衛生検査所では、毎年6月1日から30日までを夏期衛生指導強化月間として、様々な衛生対策に力を入れて取り組んでいます。

おもな取り組みを以下にご紹介いたします

- ①食肉センター作業従事者を対象とした衛生講習会の実施
- ②大規模食鳥処理場および認定小規模食鳥処理場の作

業従事者をはじめとした関係者に対する衛生講習会の実施

- ③食肉運搬車両衛生検査の実施
- ④食肉センター施設衛生監視の実施

実施状況は表に示したとおりです。

年に一度、日ごろの取り扱いを見直す良いチャンスです。安全・安心、消費者から美味しいと喜ばれる食肉をめざしましょう。

夏期衛生指導強化月間取組実績

内容	実施日	参加人数等
作業従事者等衛生講習会（米山）	6月15日、24日、29日	143名
作業従事者等衛生講習会（古川）	6月21日	18名
食鳥処理作業従事者衛生講習会	6月24日、30日	126名
食肉運搬車両衛生検査	6月16日、18日、22日、24日、7月8日	26台
施設等衛生監視	6月中	8件



宮城県食肉衛生検査所

〒987-0311

宮城県登米市米山町桜岡今泉314



「検査所だより」は、2ヵ月に1回発行される皆様と食肉衛生検査所を結ぶ情報紙です。

★★★大切な家畜を口蹄疫から守るために!★★★

- ・飼養する家畜の健康観察を毎日ていねいにおこなってください。
- ・口蹄疫が疑われる症状が見られた場合は、ただちに獣医師または家畜保健衛生所に連絡してください。