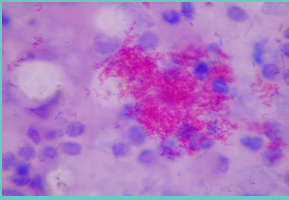


めざそう！食肉の安全・安心！！

検査所だより



October 2010

★食肉衛生検査情報還元の推進★

Vol. 40

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。タイトル横の写真は疾病コラムで取り上げたヨーネ菌の顕微鏡写真です。

食肉の品質と輸送の秘密

輸送時の不適切な衛生管理は品質劣化の大きな要因です！

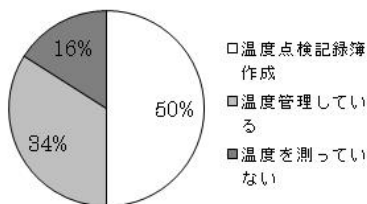
当検査所は食中毒の多発時期にさきがけ、毎年6月を食肉衛生指導強化月間と定めて食肉運搬車の衛生管理状態を検査しています。今年は合計25台を検査したところ、いくつか問題点が見つかりました。

温度管理

荷台に温度計がなく、温度管理されていない車両がありました。中には保冷材すら搭載されていない車両もあり、食肉や内臓製品の細菌増殖が心配される状況でした。

荷台に冷却設備のあるいわゆる冷凍車ではすべての車両に温度計が設置され、温度管理が適切に行われていました。しかし、製品積み降ろし時の温度チェックがこまめに実施、記録されていた車両は60%に満たない状況でした。

※積み込みから荷降ろしまで適切に温度管理されていることを確認するため、**温度点検記録表**を作成しましょう。



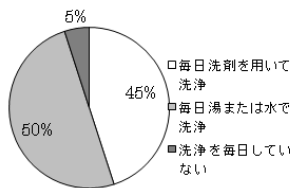
清掃と洗浄消毒

95%の車両で荷台の清掃と洗

浄が毎日(毎回)行われていました。しかし、全体の半数は温湯や水による高圧洗浄だけで、細菌汚染源となる食肉の脂肪等の有機物が十分に除去されていないことが推測されました。

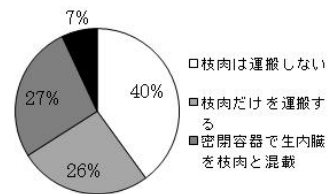
＜消毒されているも…＞

消毒用エタノールや次亜塩素酸ソーダ液等の消毒液を噴霧していた運搬車は70%に上りましたが、ほとんどの場合、消毒の効果が望めない状況(事前の洗浄が不十分、消毒液の噴霧量の不足など)でした。食中毒菌はもちろん食肉の劣化原因となる腐敗菌は、正しい洗浄と消毒によって初めて除去することができるのです。



食肉および内臓製品の衛生管理

車両の60%が枝肉を積載していました。そのうち20%は枝肉が二次汚染される危険性の高い状況(不衛生な荷台へのじか置き・不衛生な段ボールへの積載など)にありました。56%に生内臓が混載されていました。混載している車両のうち20%は食肉への二次汚染防止対策が不十分で、生内臓からの液漏れによる食肉の大腸菌汚染の危険性が高い状況でした。



- 食肉を衛生的に運搬するため
- ◎食肉はつねに10℃以下で保存しましょう！
- ◎枝肉は新しいビニールシートか樹脂製スノコに載せましょう！
- ◎生内臓は液漏れしない密封容器で運搬しましょう！
- ◎荷台は洗剤で洗浄し、すすいだ後、消毒液を噴霧しましょう！

お問い合わせ

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.jp



【と畜検査疾病コラム】

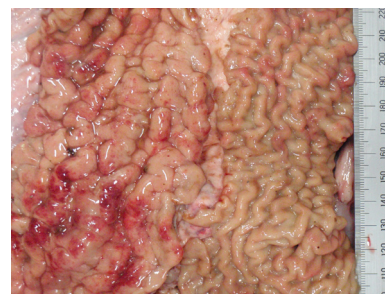
ヨーネ病

ヨーネ病は牛、めん羊、山羊などの反すう動物に、頑固な下痢、乳量の低下、削瘦等を引き起こします。原因菌はヨーネ菌と呼ばれ、結核菌によく似た形をしています。近年、ヨーネ病と診断される牛の頭数が増加する傾向にあります。

写真のように腸の粘膜がワラジ状に厚くなり、腸のリン

パ節が腫大するなどの症状が見られます。

現在、実用的なワクチンはなく、薬による治療は難しいとされています。本病にかからないようにするには、ヨーネ病にかかった家畜の摘発・淘汰及びヨーネ菌が含まれる糞便などの徹底した消毒が重要です。



ヨーネ病とは

1. ヨーネ菌による疾病。
2. 腸の粘膜がワラジ状に肥厚する特徴的な病変を認め、頑固な下痢や削瘦を呈する。
3. と畜検査では全部廃棄となる。

「腸管出血性大腸菌」 食中毒ふたたび増加!!

平成8年に大阪府堺市で発生したO157食中毒は、その後いったん減少しましたが、近年再び増加傾向に転じています。(表参照)

O157食中毒は高齢者や幼児では死亡や重症例も報告されており、決して楽観視できない食中毒です。

O157食中毒を防止するためのポイントは次のとおりです。安全な食肉を提供するために遵守しましょう。

<農家>

生体は清潔にしましょう。

ヨロイはO157の感染源です。

<と畜場、食肉処理場>

消化管を破損しないよう細心の注意を払いましょう。

器具類は83℃以上の温湯で殺菌しましょう。

<流通(輸送)、販売>

食肉や内臓の保管は10℃以下を厳守しましょう。

加熱調理用の食肉や内臓を生食用として流通させてはいけません。加熱が必要であることをはっきりと伝えましょう。

O157による食中毒発生状況

年度	発生件数	患者数
平成11年	6件	34人
平成14年	12件	259人
平成17年	24件	105人
平成20年	17件	115人
平成21年	26件	181人

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



「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。

★★★大切な家畜を家畜伝染病から守るために!★★★

- ・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。