

めざそう！食肉の安全・安心！！

# 検査所だより



November 2010

★食肉衛生検査情報還元の推進★

Vol. 41

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。

## 食の安全は従事者の健康から

繁忙期と感染症流行の季節が同時にやってきます！！

まもなく年末の繁忙期を迎えますが、これからの季節はインフルエンザや感染性胃腸炎が流行するため感染症に対する注意も必要です。一見、食の安全と感染症への注意は無関係のように思われますが、そこに深い関係があることを解説いたします。

年末に向けて取り扱う数量が増加します。取扱量が増えると、それだけ注意して衛生管理を行わなければ製品への微生物汚染や、異物混入のリスクが高まるのです。日ごろの衛生管理手順をもう一度思い出してください。手洗いや器具類の洗浄消毒、保管のルールなど多岐にわたりますが、忙しい時こそこれらをきちんと守ることが安全な製品を作るためには欠かせないのです。

次に感染症に関する話題です。冬季に流行する下痢を主な症状とする感染性胃腸炎は、食品を介して感染することもあり、食中毒の原因にもなるのです。感染性胃腸炎はウイルスに接触することで感染が拡大します。トイレのドアノブや器具類に付着したウイルスがそれを触った人に次々と感染を広げるのです。

インフルエンザは直接食中毒の原因となるわけではありません。しかし、職場でインフル



手洗いは衛生管理だけではなく感染症予防にも効果的です。日頃から手洗いの習慣を！！

エンザが流行し、多くの職員が休むことになってしまったら…。ただでさえ忙しい年末に人が足りないという事態に陥ります。そうなること忙しさのあまり衛生管理がおろそかになり、その結果事故をおこしてしまうのがよくある事例です。

そこで・・・

- 繁忙期こそ一般衛生管理の徹底を！
- 感染防止のために手洗い・うがいを励行しましょう。
- 従事者の健康管理に留意し、下痢や発熱等の症状があれば、可能な限り食品の取り扱いを避けましょう。

これが繁忙期に安全な製品を消費者に提供するポイントです。

### 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】 筋肉変性(筋変性)

**筋**肉は本来濃いピンク色ですが、この筋肉の色が失われ、白色化・白い帯状の模様、水っぽくなるなどの変化が認められるものを言います。(右写真は後肢の筋肉が白く変色し、水っぽくなったものです。)

**原**因は、高熱の持続により煮肉様になるもの、栄養性の

もの、遺伝によるものなど様々ですが、と畜検査では廃棄の対象となります。

**変**性が限局的に認められる場合は一部廃棄ですが全身に認められる場合は全部廃棄となります。



### 筋肉変性(筋変性)とは

1. 本来の筋肉の色が失われる。
2. 原因は高熱・栄養性・遺伝など様々である。
3. 変性部位は廃棄。全身に認められた場合は全部廃棄となる。

### 食肉衛生検査所が30周年を迎えました。

宮城県食肉衛生検査所は、昭和55年(1980)4月に開所し、平成14年3月に閉所した仙南食肉衛生検査所と、昭和56年(1981)4月に開所した仙北食肉衛生検査所が、平成14年4

月に統合し、今年で30周年の節目を迎えました。食肉衛生行政を取り巻く環境は、平成4年度の食鳥検査開始、平成8年度の腸管出血性大腸菌O157による大規模食中毒事件対応、および平成13年10月18日に開始されたBSEスクリーニング検査導入

など疾風怒濤の真っ只中でした。食鳥検査法の施行、数次にわたると畜場法改正に鋭意対応し、導入されたHACCPシステムを維持発展させ、高度化する検査機器の精度管理に

対応しながら遺伝子検査の導入を図ってきました。

今後とも「消費者の求める安全安心な食肉」の提供に向けて、全職員一丸となって取り組んでまいります。

### 食肉衛生検査所検査頭数の推移

年度	牛の検査頭数	豚の検査頭数
昭和56年度	2,022	178,852
平成5年度	6,533	260,283
平成10年度	5,788	238,370
平成15年度	5,847	299,262
平成21年度	6,052	274,310

### 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。

宮城県食肉流通センターで処理された  
牛レバーは  
「生食用」ではありません!!