

めざそう！食肉の安全・安心！！

検査所だより



March 2011

★食肉衛生検査情報還元の推進★

Vol. 43

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。

「差別化する」という戦略！！

どこに付加価値を付け、消費者のニーズにいかにかたえるか。

今、日本はデフレ経済にあり、物の値段が下がり続けています。先頃総務省から発表された2月の消費者物価指数もマイナスとなり、23ヶ月連続で下がり続けていると報じられました。豚肉の取引価格に関しては1kgあたり400円から500円程度で推移しており、大幅な下落はないものの上昇もない状況となっています。価格が安定していても生産や流通にかかる石油製品をはじめとするコストは確実に上昇し、利益を圧迫していることはまぎれもない事実です。

そのような経済状況の中でも食肉に付加価値をつけ消費者のニーズをつかもうという取り組みがなされていますので、いくつかを紹介します。

消費者にとって食肉が安全であることはもはや当然であり、安く美味しく、かつ日持ちする食肉が求められていることは明らかです。

宮城県内での取り組みとして、NPO法人による食品残渣飼料（おから）

を給与することにより、生産コストを下げながら品質の変わらない豚肉を生産しようという試みや、桃生地区では農家独自で荳胡麻（エゴマ）を飼料に混ぜて与え、さらに高品質な豚肉を生産してい



自社の「強み」を的確に見つけ出し、それを戦略に盛り込むことがポイントです！

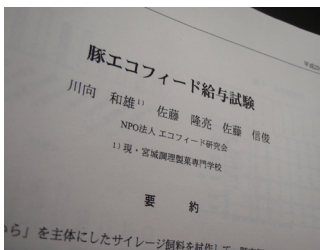
る例があります。

付加価値へのこだわりは生産者だけではなく、食肉処理業者においてはSQF2000の認証を取得することにより、高品質な処理にこだわっています。

また、流通業者にとってはISO9000シリーズの認証を取得し、品質を保持した輸送に努めている事業者もいます。

これらの例でお

わかりいただけますが、これからの時代、「他と同じ」では競争に勝つことはできません。ニーズをいち早く見つけ、それをライバルに差を付ける「強み」として戦略に活用してみてくださいはいかがでしょうか？



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】

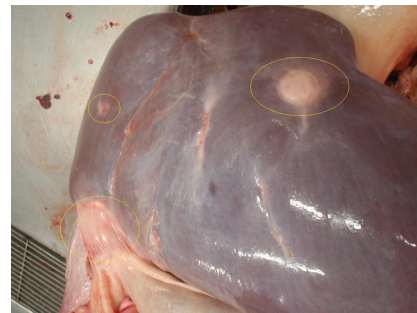
牛の肝膿瘍

肝膿瘍は肝臓に大小の膿瘍ができる病気で、ホルスタイン去勢肥育牛に多く発生します。検査の結果、肝膿瘍の肝臓は廃棄されますが、膿瘍の細菌が全身に拡がると敗血症で全部廃棄になる場合があります。

濃厚飼料多給と粗飼料不足により、第一胃運動が低下してルーメンアシドーシスや第一

胃内の常在細菌叢の変動が起きて、第一胃粘膜の角化不全や第一胃炎に陥った結果、損傷粘膜に壊死桿菌（フソバクテリウム）等の細菌が侵入し、血流を介して肝臓に膿瘍ができると考えられています。

原因として育成期の粗飼料採食量不足が指摘されており、この時期に食いつきの良い粗



飼料を準備し、適切に採食させるための「混合給与方式」をとることが重要とされています。

肝膿瘍が多発する生産者は枝肉成績が悪く、飼養管理による経済損失が大きいことも指摘されています。

「工程別作業衛生検討会」が開催されました。

株式会社宮城県食肉流通公社では高品質で安全性の高い食肉を生産する手法としてSQF2000の認証を取得しています。

定期的に行われている従事者教育の一環として今年度は作業工程ごとの担当者を対象とした作業衛生検討会がはじめて導入されました。

食肉衛生検査所は助言者として工程別作業衛生検討会に出席いたしました。

この検討会は1月から2月いっぱいかけて実施され、対

象となる作業従事者は41名でしたが、それぞれの工程ごとに担当者を集めて意見交換を行うという形式のため、全9回延べ109名という規模になりました。

従事者教育は衛生講習会形式で行われることが多いですが、今回のような意見交換を主体とした教育は、以下のように非常に効果的であることがわかりました。

○「ああしなさい、こうしなさい。あれはやってはいけません。」という一方向の意思伝達ではなくなる。
○担当者自身が当事者として工程での作業を考え、衛生的な作業のた

めに何をしたらよいか意見交換が行える。

○現場で発生している問題点を担当者間で共有でき、解決策が発見できる。

と畜解体作業の現場において、と畜検査員が「問題点」と感じる部分と、作業従事者が「問題点」と感じる部分について、意見交換を通じ目線を合わせることができたことも大きな収穫でした。立場や役割が違って、より安全な食肉を生産したいという目的は同じであり、そのために何をすべきかということを考える良いきっかけになったのではないかと思います。今後に期待します！



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



「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。

●編集後記

一年間お疲れ様でした。今年度もあと僅かとなり、検査所も人事異動などの話題が増えてきました。今年度最後の「検査所だより」発行にあたって、私たちの毎日の作業上必須アイテムである「ヘルメット」について少しだけお話しします。私自身、と畜場内の頭上には危険物が多いため、日々ヘルメットに助けられてきました。とはいうものの、正直ヘルメットを長時間かぶり続けると、夏場は頭が蒸れるため頭皮に悪く、髪がこすれて痛んだりといったことばかりではありません。（命には代えられません…）中には既製の標準的なサイズのヘルメットが入らない検査員もいたりします。

と畜場で使用するカッパ、長靴、ナイフを清潔に保つのは衛生上もちろんですが、自分自身が身につけるヘルメットも清潔にしておくことをお勧めします。自分自身を守るため、「ヘルメット」を適切に着用し、日々の作業を安全に行いましょう。

それでは、来年度も「検査所だより」をどうぞお楽しみに！（MH）