



めざそう! 食肉の安全・安心!!

検査所だより

2016. 10 (vol. 58)

宮城県食肉衛生検査所

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目指しています。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。

夏期衛生指導強化月間を実施しました

食肉衛生検査所では、毎年6月を夏期衛生指導強化月間として、衛生対策に力を入れて取り組んでいます。今年度は食肉等の運搬車輛の監視指導の実施、食肉センター及び併設されたカット施設の監視指導の強化、食肉センター従業員を対象とした衛生講習会を行いました。

運搬車輛の監視

合計40台に対して、運搬品目、温度管理、衛生管理等の監視を実施し、管理が良好な車輛に優良車ステッカーを配布しました。

車輛庫内の清掃状況の判定にはATP拭き取り検査キットを使用し、汚れ具合を数値で示したところ、分かり易いと高い評価をいただきました。庫内の洗浄方法については「洗剤を使用しお湯で洗浄後、乾燥」していたものが洗剤を使用しない場合に比べ洗い残しが少ない状況でした。どの車輛も温度管理記録表の作成や洗浄消毒の工夫など衛生的な管理に配慮されていました。

ご協力いただいた皆様ありがとうございました。



運搬車の庫内をチェック



拭き取り検査で
清掃状況を確認



ATP検査キット

有機物の量を測定し
汚染度を測定
(所要時間1分程度)

汚れを数値
で表示



衛生管理が良好な
車輛には優良車
ステッカーを配布

衛生講習会

食中毒に関する講義と「手洗い及び消毒の重要性」についての実習を行い、3日間で123人が参加しました。実習では「使用前のきれいな手袋」と「様々なものを触った手袋」をATP拭き取り検査で比較し、処理場内での作業時の汚染防止について意識を深めました。

「オープン・ラボ」受け付けています！

「オープン・ラボ」とは、食肉衛生検査所が「食肉の安全確保」のため日々行っている業務や各種検査、と畜場での解体処理工程について、県民の皆様を紹介する事業です。

参加者の皆さんからは、「どのような検査をしているのか詳しく知ることができて良かった」「普段、なかなか聞くことができない話を聞けて良かった」といった感想をいただいています。



廃棄内臓を使った疾病解説



微生物検査体験

他にも、意外と知られていないお肉に関する知識や食中毒の予防などについても紹介します！随時受け付けておりますので、気軽にお問い合わせ下さい。

抗菌性物質残留検査について

食肉衛生検査所では、流通する食肉の安全性を確保するため、牛、豚、鶏について定期的に抗菌性物質残留検査を実施しています。抗菌性物質が残った食肉は、薬剤耐性菌の出現やアレルギー反応の誘発など、人の健康を害する恐れがあります。今年度は豚720頭、牛180頭の検査を実施する予定です。検査はより多くの生産農場からの出荷畜を網羅できるように実施しています。生産者、畜産関係者の皆様には、今後とも検査へのご協力及び抗菌性物質の適切な使用をよろしくお願いいたします。



安全な食肉
を食卓へ



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

ホームページ：http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/sh-meat/



QRコードから検査所HPIに
アクセスできます。

