



めざそう! 食肉の安全・安心!!

検査所だより

2017. 5 (vol. 60)

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当所をご利用ください。

～新年度を迎えて～

宮城県食肉衛生検査所 所長 荻原 康則

当県の食肉衛生行政推進につきましては、日頃より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

平成13年9月に国内で初めて発生したBSEにつきましては、トレーサビリティ、飼料規制、死亡牛の検査、と畜場における全頭検査や特定危険部位の除去などの対策について関係機関が協力して取り組んでまいりました。その結果、国内においては、平成14年2月以降に出生した牛ではその発生はなく、国際獣疫事務局は我が国をBSE清浄国として認定いたしました。国においてもリスク評価に基づき、BSE検査対象牛の年齢見直しを段階的に行い、健康牛については、本年3月末をもって検査を終了することとなりました。4月以降、と畜場においては、24ヶ月齢以上で神経症状等を有し、原因が明らかでない場合につき検査を実施することになり、BSE対策も大きな転換点を迎えることとなりました。

一方、世界的に猛威をふるう高病原性鳥インフルエンザについては、昨年末より国内各地で発生し、今年3月には、本県養鶏場においても初めて発生が確認され、飼養者による早期通報体制や関係者による防疫措置により終息したところですが、引き続き警戒監視を強める必要があります。

これらをはじめとする動物または動物製品と関連した危害に対しては、「人」「動物」と「それを取りまく環境」が密接に結びついているため、それぞれの関係者が緊密な協力関係を築いた上で総合的な対応を推し進める「ワンヘルス」という考え方が必要といわれています。

フードチェーンアプローチの一端を担っている食肉衛生検査所では、疾病の排除・抗菌性物質の残留検査や薬剤耐性菌の調査等安全な食肉が供給されるための業務に加え、HACCP導入の推進、関係機関や生産者に対するデータフィードバック、オープンラボ等のリスクコミュニケーションにも積極的な取組むことで、ワンヘルスアプローチを推進し、家畜衛生・公衆衛生上のリスク軽減が図られよう努めて参りたいと考えおりますので、関係各位のご理解とご協力をお願い申し上げます。

平成28年度検査概要

1. と畜検査頭数及び食鳥検査羽数 ()内は前年度比

牛	豚	めん羊・山羊	鶏・あひる
3,899	237,425	40	7,947,619
(81.5%)	(95.7%)	(160.0%)	(114.7%)

2. 原因別とさつ解体の禁止及び廃棄処分件数

	牛		と殺禁止	豚		めん羊・山羊	
	全部廃棄	一部廃棄		全部廃棄	一部廃棄	全部廃棄	一部廃棄
豚丹毒			3	71			
豚赤痢				15			
寄生虫病		4			16,286		
膿毒症	1			86			
敗血症				66			
黄疸				4			
水腫		135			2,481		
腫瘍		5		3	3		
炎症		2,552		17	156,707		8
変性または萎縮		821		53	13,865		2
その他	1	321		1	7,936		
合計	2	3,838	3	316	197,278	0	10

平成28年度は、豚丹毒や豚赤痢による全部廃棄が昨年度より増加しました。また、寄生虫病（主に回虫症）も昨年度に比べ多くみられました。これらの疾病は、決して対策の取れない疾病ではありません。適切な飼養管理や疾病の予防・治療を行い、健康な状態で出荷しましょう。

食肉衛生検査所も皆さまのお役に立てるような情報の発信に努めてまいりますので、今年度もよろしくお願ひします。

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

電話：0220-55-3752

ファックス：0220-55-4105

電子メール：shmeat@pref.miyagi.lg.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。

