



めざそう！食肉の安全・安心！！

検査所だより

2017. 6 (vol. 61)

宮城県食肉衛生検査所

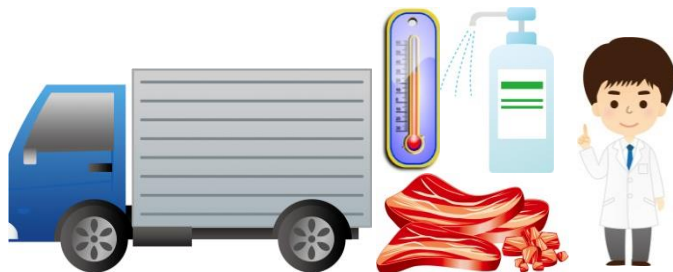
開かれた食肉衛生検査所へ！私たちは食肉衛生検査情報の還元を推進し、開かれた食肉衛生検査所を目指しています。生産者の方も食肉関連事業者の方も気軽に当所をご利用ください。

夏期衛生指導強化月間を実施します

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。

今年度も食肉等運搬車輛の衛生監視の実施、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う予定です。

特に食肉等運搬車輛の衛生監視では、ドライバーの方に運搬品目、温度管理、衛生管理についてお話を伺いますので、ご協力をお願いします。



●日時

6月13日～15日 9:00～16:00

●場所

食肉衛生検査所裏口

監視員が常駐しておりますので、気軽にお声がけ下さい。

また、上記以外の日程についても随時監視員が巡回して点検します。



↑この看板が目印です



衛生管理が良好な車輛には優良車ステッカーを配布します

昨年度の食肉等運搬車輛の衛生監視では、40台の車輛について衛生監視をおこなったところ、40台全てが優良車であり、皆さんの衛生意識の高さがうかがえました。また、庫内の清浄度を調べる簡単な検査を今年度も実施する予定ですので、庫内清掃の参考にさせていただければと思います。

豚赤痢

内臓の検査において、**大腸に高度の充血**と、ゼラチンが付着したような**水腫**がみられることがあります。このような病変がみられた場合は、豚赤痢を疑い精密検査を行います。

豚赤痢は家畜伝染病予防法において、届出伝染病に指定されており、ブラキスピラ・ハイオディセンテリアエというらせん状の細菌が病原で、精密検査の結果、この細菌が分離された場合は**全部廃棄処分**となります。

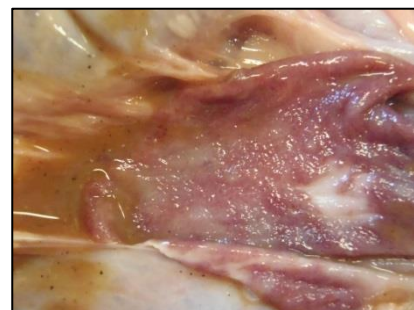
昨年度は豚赤痢による全部廃棄処分が目立ちました。今年度もすでに豚赤痢による全部廃棄処分がおこなわれています。



↑大腸の充出血と水腫



↑大腸の充出血と水腫(拡大)



↑粘膜面の充出血

● 主な症状：

悪臭のある、血液や粘液が混じった下痢便が特徴的です。

● 主な原因：

発生例の多くは保菌豚の導入が感染源となり、一旦発生すると常在化しやすいので注意が必要です。感染様式は保菌豚の糞便を摂取することによる経口感染で、離乳後の肥育豚での発生が多く、発育遅延および飼料効率の低下をもたらし、大きな経済的損失が出てしまいます。

● 主な対策：

ワクチンはないので、予防と対策としては、洗浄や消毒等の一般的衛生管理を徹底することに加え、オールイン・オールアウト方式の管理を行うことが重要です。

■ 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HPにアクセスできます。