



めざそう! 食肉の安全・安心!!

検査所だより



QRコードから検査所HPIにアクセスできます。

2018. 8 (vol. 64)

宮城県食肉衛生検査所

宮城県登米市米山町字桜岡今泉314
☎0220-55-3752

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。

と畜場での炭疽発生に備える

～炭疽防疫演習を実施しました～

平成30年7月19日(木)に、食肉流通センターの豚解体処理室において、炭疽防疫演習を開催しました。これまでの机上演習ではなく、ダミーの豚を実際に処理工程でつるして、50名の参加者のもと、実際に食肉流通センターで炭疽が発生した場合の「人」「もの」「水」の動きについて、演習しました。

現在、日本では平成12年に宮崎県の農場での発生以降、新たな発生は見られませんが、発生した場合の被害を最小限に食い止めるためには、日頃より炭疽についての知識を深めておくことが大切です。今後も机上演習や実施演習を継続して炭疽の発生に備えたいと思います。



現場終了後、ダミーの豚が流れてくる様子

H30 炭疽防疫演習行程表	
<input type="checkbox"/>	1. ダミー豚スタート
<input type="checkbox"/>	2. 炭疽発見・保留(検体採取)
<input type="checkbox"/>	3. 検品リーダーは総務課へ炭疽保留の連絡
<input type="checkbox"/>	4. 放送①(炭疽発見)
<input type="checkbox"/>	5. ダミー豚を保留・ラッピング・隔離
<input type="checkbox"/>	6. 放送②(給排水停止)
<input type="checkbox"/>	7. 手と長靴を洗い、待機場所へ移動
<input type="checkbox"/>	8. 移動調査・健康調査終了・連絡
<input type="checkbox"/>	9. 放送③(演習終了)
<input type="checkbox"/>	10. 講評・挨拶

場内に行程表を掲示



ダミーの枝肉をラッピングし、隔離、保留している様子

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両34台の監視指導の実施、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および認定小規模食鳥処理業者を対象とした衛生講習会を行い、計116名参加しました。

