



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。

2019. 2 (vol. 65)

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

HACCP導入しています!!

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）で、と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場は除く）はHACCPに基づく衛生管理が制度化されました。公布から2年以内に施行されますが、当所が所管する（株）宮城県食肉流通公社および（株）ウェルファムフーズ宮城事業所は、すでにHACCP 7原則に基づき事業者自らが計画を作成し、管理を行っています。

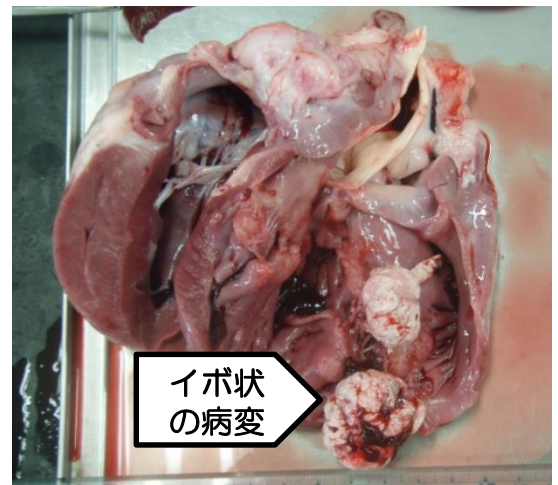
しかし、「HACCPの導入」はあくまでもスタートでありゴールではありません。一度作ったHACCPプランを未来永劫使い続けるのではなく、検証しながら改善し、よりよいものにつくり変えていくことが大切です。P（計画）D（実行）C（検証）A（改善）サイクルを回し、スパイラルアップを目指して管理していきましょう。

【と畜検査疾病コラム】

ゆうせい

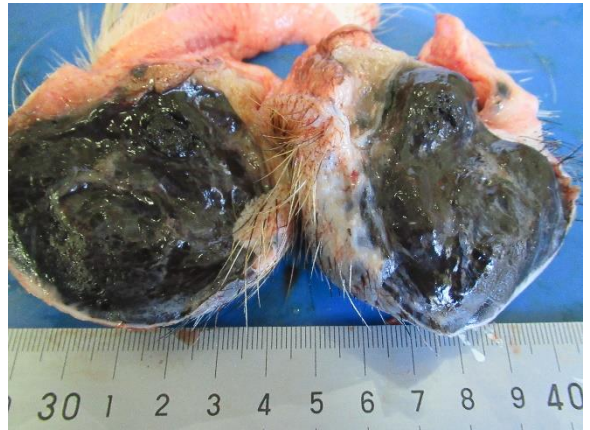
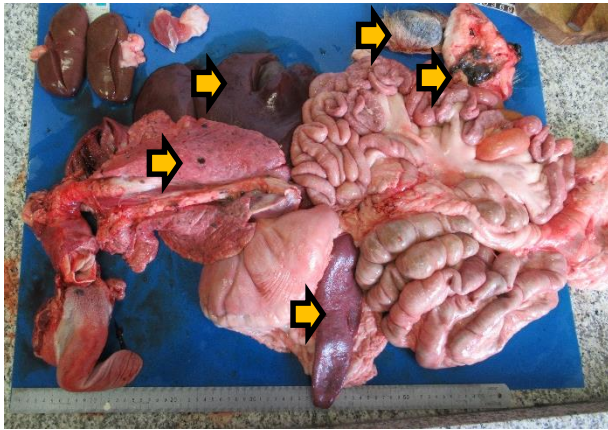
疣贅性心内膜炎

と畜検査で、心臓の内側にイボ状の病変が見つかることがあります。これは「疣贅性心内膜炎」と言われるもので、豚のレンサ球菌症や豚丹毒などの細菌感染症で多く見られます。この病変が発見された場合は精密検査を行い、敗血症や豚丹毒と診断されると全部廃棄になります。



[と畜検査疾病コラム]

メラノーマ



頭頂部にあった黒色腫瘍が肺、肝臓、脾臓、腸、リンパ節にも転移していた症例

メラノーマ（悪性黒色腫）は豚で多く見られる腫瘍の一つで、墨汁のにじんだような病巣を形成します。と畜検査で、皮膚の黒いこぶや内臓の黒いシミとして発見されることが多く、リンパ節や内臓各所に転移し多数発生しているものは、全部廃棄になります。

きれいにして
けらいん



生産者のみなさまへ 牛・豚の搬入にあたって

体表についたヨロイを落として搬入してください。体表に糞便などの汚れがあると解体時に枝肉や内臓が汚染される危険性が非常に高くなります。衛生的な食肉生産のため、きれいな状態で搬入してください。

前号vol.64

クロスワードで学ぼう食品衛生の答え

		1	2	3		4	
		は	つ	と		せ	い
5		ふ	や	さ	な	い	
		き		つ		12	9
				つ		れ	い
				13			11
				ぶ		ぶ	う
6	7					14	10
え	あ					ふ	つ
15				8			
い	ぶ	つ		し			ん
				16			17
				よ	ご		び
							い
		18				19	
		ふ	そ	く		の	ろ

編集後記

今年度もあと僅かとなり、慌ただしく毎日が過ぎていきます。今年度最後の「検査所だより」になります。少しでも食品衛生に興味を持っていただこうと、クイズを出題したりしましたが、いかがでしたか？来年度も新たな気持ちで取り組んで参りますので、「検査所だより」をよろしく願いいたします。