



仙台・宮城観光PRキャラクター むすび丸

めざそう！食肉の安全・安心！！

# 検査所だより

2022.5(vol.76)

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。

## 「外部検証」始まっています

～衛生管理の向上に向けて～

所長 岡崎 紀之



去る3月16日福島県沖を震源とする地震が発生し宮城県内でも震度6強を観測するなど東日本大震災を思い起こさせるような大きな揺れがあり、東北新幹線で車両が脱線するなどの被害がありました。幸いにも当検査所の被害は軽微ですみましたが、所管する事業所においては施設破損により臨時休場せざるを得なかった施設がありました。また、自然災害以外にも、令和3年12月に2件の豚熱、本年3月に高病原性鳥インフルエンザの発生が県内で立て続けに確認され、畜産業界に大きな衝撃が走りました。近年、このような自然災害や家畜の悪性伝染病の発生などが頻発しており、危機管理の一環として、日頃から緊急連絡網や各種対応マニュアルの確認と情報収集ルートの確立を行うとともに、BCP（事業継続計画）の策定や更新を図ることが重要であると改めて感じています。

さて、食肉衛生に目を向けてみますと、食品衛生法の改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化され、「HACCPに基づく衛生管理」がすべてのと畜場及び食鳥処理場で義務づけられた（認定小規模食鳥処理場においては、衛生管理等の基準を弾力化した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」）のは既にご存じのことと思います。当検査所では、外部検証機関として、HACCPに基づく衛生管理が適切に実施されているかを確認するため、令和3年6月から、所管すると畜場及び大規模食鳥処理場に対する外部検証を開始しています。

この外部検証では、厚生労働省の通知で示された方法による「現場検査」、「記録検査」及び「微生物試験」を実施しています。新たな取り組みである外部検証を開始するにあたっては、従前実施してきた監視指導を参考に年間の外部検証実施計画を作成することから始まり、施設側への説明と調整、関係者への微生物試験実施の協力依頼と周知等、検証を行う側も受ける側も手探り状態からの始まりでした。特に、と畜検査や食鳥検査の人員とは別に外部検証を実施する人員（オフライン検査員）を確保する必要があり、その調整等には大変苦労しています。

この検査所だよりが発行される頃には、外部検証の開始後1年を経過することになります。微生物試験の結果評価は、直近1年間の検査結果より基準値を設定し比較することになっているため、新たな方法で実施されてきた微生物試験について、いよいよ評価を下す時期になります。試験結果を適切にフィードバックし、HACCP方式の衛生管理の向上に繋げていきたいと思っております。

結びになりますが、安全で安心な食肉の提供に向けて職員一同頑張っておりますので、今後とも皆様の御理解と御協力をよろしくお願い申し上げます。



# 令和3年度検査概要

## 1. と畜検査頭数及び食鳥検査羽数

食肉衛生検査所では、獣医師であると畜検査員及び食鳥検査員※が獣畜や鶏を1頭ごと又は1羽ごと、生体から解体工程において検査を行い、食用に適さないものを排除することにより安全な食肉の流通を確保しています。

牛	豚	めん羊	鶏
2,437 (81.4%)	241,800 (97.7%)	139 (161.6%)	8,624,344 (103.8%)

( ) は前年度比

※食鳥検査は令和4年度から指定検査機関に委任されます。

## 2. と畜検査における原因別廃棄処分件数

令和3年度は「とさつ禁止」は0件でした。

畜種 疾病	牛		豚		めん羊	
	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			34			
豚赤痢			4			
サルモネラ症			3			
寄生虫病				14,199		
膿毒症			60			
敗血症			59			
尿毒症						
黄疸		1	2	4		
水腫	1	64	7	1,136		3
腫瘍	2	4	17	7		
炎症		1,408	9	145,307		32
変性又は萎縮		553	12	17,714		15
その他		36		3,289		
合計	3	2,066	207	181,656	0	50

## 3. 外部検証の実績

令和3年度からと畜検査員及び食鳥検査員による外部検証が始まっています。作業現場における確認（現場検査）、枝肉やとたいの切除法による微生物検査（微生物試験）及び衛生管理に関する記録の検査（記録検査）を行い、衛生管理実施状況の確認と衛生管理計画及び手順書の妥当性について検証しました。

現場検査（回）		微生物試験（頭・羽）			記録検査（回）	
と畜場	大規模食鳥処理場	牛	豚	鶏	と畜場	大規模食鳥処理場
128	225	60	60	60	12	12

### ◎6月は夏期衛生指導強化月間です

食肉を衛生的に取り扱い、食中毒の予防に努めましょう。期間中、食肉等運搬車両の衛生監視を行います。ドライバーの方に清掃状況、温度管理、消毒方法等についてお話を伺います。ご協力をお願いします。



### 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](mailto:shmeat@pref.miyagi.lg.jp)

ご意見・ご感想お寄せください

