



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

2023.6(vol.79)

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。

「フロムファームトゥーテーブル（From Farm to Table）」

所長 岡崎紀之

私がこの言葉（From Farm to Table）を初めて聞いたのは、25年程前に受講したHACCPに関する研修でのことでした。皆様には既にご存じの言葉かもしれませんが、簡単に説明をいたします。

この言葉は、食品の安全性を確保するために、農場（生産者）から食卓（消費者）までの全ての段階【注釈1】で一貫した衛生管理が必要という考え方を表現したもので、1997年に当時のクリントン米国大統領がラジオを通じて語りかけたセリフの一部とされています。当時の米国は、腸管出血性大腸菌O157やサルモネラなどに汚染された食肉や食肉加工品による食中毒事故が多発し、その予防策としてHACCP【注釈2】を採用しました。クリントン大統領はHACCPの普及推進により、食品に関わる全ての段階において安全を確保するため「（Food Safety）From Farm To Table」という言葉を使ったのです。

余談ですが、この言葉は地産地消の表現として使われている場合もあるようです。また、EUの新しい食品産業政策として、「Farm To Fork」戦略なるものが発表されています。

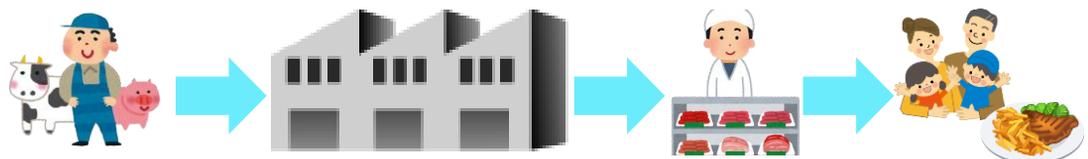
現在の日本では、食品衛生法により全ての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を義務付けられました。もちろん、と畜場や食鳥処理場においても例外ではありません。また、家畜の生産段階においても、飼養衛生管理の向上に向けて「農場HACCP」の導入が進められています。

「HACCPの導入」＝「安全」と直ぐに結びつけるのは安易ですが、フードチェーンに関わる業界全体でそれぞれの責任を果たし、安全な食品の提供のために「From Farm To Table」を忘れないでいただきたいと思っています。

最後になりますが、安全で安心な食肉の提供に向けて検査所職員一同頑張っておりますので、今年度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。

注釈1 食品原材料の生産・収穫から、集荷・納品、食品の製造・加工、流通、小売、さらに消費時点までの全ての段階

注釈2 Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）の略 1969年のアポロ宇宙船による月面探査を行うに際して、乗組員用の安全な宇宙食をつくるための方法としてアメリカ航空宇宙局が考案



令和4年度検査概要

1. と畜検査頭数及び食鳥検査羽数 () は前年度比

牛	豚	めん羊	鶏※
2,871 (117.8%)	238,282 (98.5%)	172 (123.7%)	8,738,850 (101.3%)

※食鳥検査は令和4年度から指定検査機関（公益社団法人宮城県獣医師会）が実施しています。

2. 原因別廃棄処分件数

	牛			豚			めん羊	
	全部廃棄	一部廃棄	と殺禁止	全部廃棄	一部廃棄	と殺禁止	全部廃棄	一部廃棄
豚丹毒				8		1		
豚赤痢								
放線菌病								
その他の細菌病				2				
寄生虫病		3			7,407			1
膿毒症				46				
敗血症				68				
尿毒症								
黄疸	1			1	50			
水腫		110		2	1,344			
腫瘍	2	2		17	9			
炎症		1,456		8	136,234			39
変性又は萎縮		762		8	14,816			23
その他		39	1	1	3,607	1		1
合計	3	2,372	1	161	163,467	2	0	64



◎夏期衛生指導強化月間（6月1日～30日） 車両衛生監視 6月中旬以降実施します

夏期衛生指導強化月間中に食肉等運搬車両の衛生監視を行います。
ドライバーの方に積載場所の清掃状況、温度管理および消毒方法等についてお話を伺いますので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



ご意見ご感想およせください