



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

2024.3 (vol.80)

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。

令和5年度業績発表会を開催しました

令和6年2月14日に「令和5年度宮城県食肉衛生検査所業績発表会」を開催しました。今年度は4年ぶりに現地参集形式で開催を行い、各関係機関から15名の方々にご参加いただきました。

当日は、食肉の安全上問題となる疾病や残留抗菌性物質及び、アニマルウェルフェアに関する検討など、幅広い分野の9演題について発表を行いました。発表会では、各演題毎に活発な討議が交わされ、貴重な知見を共有する有意義なものとなりました。

なお、発表抄録については、近々当所ホームページに掲載する予定です。



発表演題に係る質疑応答

- 1.豚糞便中の食中毒起因菌保有状況調査
- 2.と畜場に搬入された豚における病原性Yersinia enterocoliticaの保有状況について
- 3.精密検査で分離されたStreptococcus suisの遺伝子検索と薬剤感受性
- 4.と畜場搬入豚のストレス評価とアニマルウェルフェア向上の検討について

- 5.LC-MS/MSを用いた動物用医薬品一斉分析法の改良の検討
- 6.豚の肝臓でみられた肝細胞癌の一例
- 7.豚のT細胞性リンパ腫の一例
- 8.病理組織学的検査のHE染色における内部精度管理方法の検討
- 9.と畜検査における迅速病理診断法の検討

本日は皆様からの忌憚のない御意見を御助言をいただき、今後の業務に役立てて参りたいと考えております。よろしくお願いいたします。



一方、本年度は高病原性鳥インフルエンザが9事例発生し、豚熱についても県内野生イノシシで検出が続いている状況です。と畜場や食鳥処理場は家畜集合施設であることから、その対策について、引き続き関係機関・関係団体と連携を図って参りたいと考えております。

本日は年度末のお忙しい中、当所の業績発表会にご参加いただき誠にありがとうございます。さて、食品衛生法等が改正され、と畜場や食鳥処理場を含む原則すべての食品事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が制度化されました。当所においても、と畜場や食鳥処理場に対して「外部検証」を実施しておりますが、HACCPに基づいた衛生管理の効果的な運用がなされるよう、また、事業者側が自発的にPDCAサイクルを回し、継続的な改善が図られるよう、外部検証機関としての役割を十分に果たして参ります。

業績発表に先立って、所長挨拶

体験型事業 オープン・ラボ開催！



当所では、「オープンラボ」事業において県民の皆様へ「食肉の安全安心の確保に向けた」業務を紹介しています。コロナ禍では一時休止していましたが、今年度は、1月30日に農業大学校から10名の参加をいただきました。当日は、当所の業務についての講義のほか、と畜場内の見学を通して、普段は見ることのない食肉の安全確保に向けた取り組みを理解していただきました。

今後もオープンラボ事業の他、みやぎ出前講座・ホームページ等を通して、県民の皆様へ食肉の安全性について情報を発信していきたいと考えています。



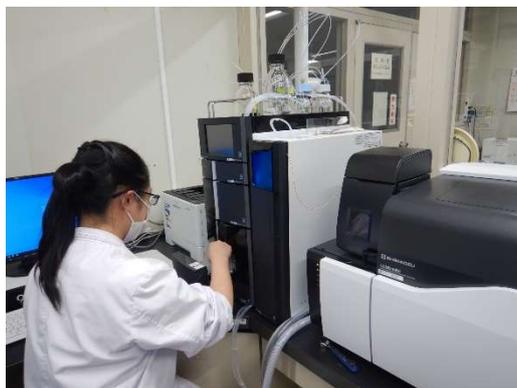
業務についての講義



と畜場の見学

抗菌性物質の適正使用に注意しましょう

抗菌性物質は、家畜・家きんの疾病治療等を目的に、生産現場のさまざまな場面で使用されています。一方で、食肉への残留を防ぎ安全・安心な畜産物を提供するためには、生産段階での適正な管理が必要です。食肉センター、食鳥処理場へ使用禁止期間あるいは、休薬期間を満了していない家畜・家きんを出荷しないよう、今後とも生産者・関係者の皆様のご協力をお願いします。



LC/MS/MSによる精密検査

令和4年度残留抗菌性物質検査

	検査頭数	陽性検体数		
		肝臓	腎臓	筋肉
牛	88	0	0	—
豚	490	1	2	0
めん羊	2	0	0	—
鶏（ブロイラー）	63	—	—	0



宮城県食肉衛生検査所

電話：0220-55-3752

FAX：0220-55-4105

電子メール：

shmeat@pref.miyagi.lg.jp

当所のホームページはこちらから

