



めざそう！食肉の安全・安心！！

# 検査所だより

2025.5(vol.83)

宮城県食肉衛生検査所

仙台・宮城観光PRキャラクター むすび丸

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。

## 食肉衛生行政について

所長 山木 紀彦

今年度より食肉衛生検査所所長になりました山木です。皆様には、検査所だよりをお目通しいただき、ありがとうございます。

いきなりですが、皆様は、「3秒ルール」を聞いたことはありますか。昨年度までいた職場に、高校科学部の学生さん達が、「3秒ルール」をテーマにした発表をしたいので、細菌について教えてもらいたいと訪ねてきました。そもそも、私は「3秒ルール」なるものを知らないため、学生さん達に聞いたところ「食べ物が床に落ちたときに、3秒以内に拾えば食べても大丈夫という俗説です。」との回答でした。学生さん達には、細菌は、温度、水分、栄養素の3つの要素が細菌にとって好ましい状況になったときに増えること。落とされた食品の種類や落とされた場所によって細菌の付着状況が変わること。食品を床に落とす瞬間に細菌が付着すること。環境中には、どこにでも細菌は存在すること。日常生活でも、野菜などの食材を洗浄してから調理しているのは、すでに食材に細菌が付着しているからと説明しました。その後、学生さん達が、どのように「3秒ルール」をまとめたのかは分かりませんが、個人的には興味があるところです。

さて、当所ですが、農場と食卓の中間に位置して食肉の安全確保を担っています。食肉に起因する衛生危害発生防止のために行われている食肉衛生検査は、ご存じのとおり、「と畜場法」に基づく食用獣畜を対象とすると畜検査と「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく食鳥を対象とする食鳥検査があります。なお、本県では、年間30万羽を超える大規模食鳥処理場においては、指定検査機関（公益社団法人宮城県獣医師会）の検査員（獣医師）が検査を行っています。また、法改正により、令和2年6月に制度化された「HACCPに沿った衛生管理」は、すべてのと畜場及び食鳥処理場を対象として翌年6月から完全義務化されています。

現在、当所所管のと畜場や大規模食鳥処理場に対しては、公の機関として外部検証を行っています。「現場検査」、「記録検査」及び「微生物試験」を実施して、衛生管理計画が適切に実施されているかを第三者の視点から確認し、その結果を適切に関係者の皆さまにフィードバックすることでHACCP方式の衛生管理の向上に繋げているところです。

結びになりますが、日頃、科学的根拠に基づいた各種検査や検証業務などにより県産食肉の安全確保を図ることで、食の安全安心の確保の実現を職員一同目指してまいりますので、今後とも皆様のご理解とご協力をよろしくお願い致します。



# 令和6年度検査概要



## と畜検査

畜種	検査頭数	一部廃棄	全部廃棄
牛	195	151	1
豚	241,680	151,853	167
めん羊	223	72	0

## 食鳥検査

	検査羽数	一部廃棄	全部廃棄
大規模食鳥処理場（ブロイラー）	9,147,728	92,566	212,598
認定小規模食鳥処理場（鶏）	1,468	0	0
認定小規模食鳥処理場（あひる）	4,064	0	11

※大規模食鳥処理場については指定検査機関により検査が実施されています。また、認定小規模食鳥処理場については、それぞれの処理場の食鳥処理衛生管理者により疾病等が確認されています。

# 食肉による食中毒を防止しましょう



家畜は、健康な状態においても腸管内などにカンピロバクター、腸管出血性大腸菌、サルモネラなどの食中毒菌を持っています。食肉の生食や加熱不足等による食中毒は毎年発生しており、その中でも発生原因として最も多いのがカンピロバクターで、昨年は全国で208件、宮城県でも4件発生しています。通常、食中毒は食品中で大量に増加した食中毒菌により発生しますが、カンピロバクターによる食中毒は100個程度と少ない菌量でも発生します。潜伏期間は2～5日で、下痢、腹痛、倦怠感、頭痛などの症状が出現し、重症化するとギラン・バレー症候群（手足のまひ、呼吸困難など）になることがあります。10℃以下の低温で長期間生存しますが、75℃以上で1分間以上加熱すれば死滅します。

生産から消費に至る各段階で微生物汚染対策に取り組み、食肉による食中毒を防止しましょう。

## ◎ 6月1日から30日は夏期衛生指導強化月間です。

今年も夏期衛生指導強化月間中に食肉流通センター内において、食肉運搬車の監視指導や衛生講習会への講師派遣等を実施する予定です。

また、7月初めには、認定小規模食鳥処理業者を対象とした衛生講習会を開催する予定です。皆様のご協力とご参加をお願いします。



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

当所のホームページはこちらから

