



めざそう! 食肉の安全・安心!!

検査所だより

2019.5(vol.66)

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。

新しい時代とHACCP

宮城県食肉衛生検査所 所長 荻原 康則

5月1日、令和と改元され、新しい時代となりましたが、当県においても、昭和55年4月に角田市に仙南食肉衛生検査所が設置され、検査体制の強化が図られてから40年目という節目の年を迎えました。

これまでを振り返りますと、昭和56年当所の前身となる仙北食肉衛生検査所の開設を経て、時代は平成となり、O157集団食中毒、BSE、大震災と原発事故など食肉衛生にかかる大きな事件も数多くありました。

そのような中、HACCPによる衛生管理は、食品衛生行政における大転換点とも言え、食鳥検査制度設立に併せ食鳥処理場での活用指導がそのさきがけとなり、輸出食品の要件とする国の増加、総合衛生管理製造過程の創設やO157事件が契機としてHACCPを準拠した管理手法がと畜場や給食施設における衛生基準として確立されるなど、平成はHACCPの創始・導入の時代となりました。食品衛生法・と畜場法等の法制度においても、段階的な整備が図られ、全ての食品事業者へのHACCP義務付けが、去年の法改正により明記されました。

法の施行は、来年6月までに行われますが、当所所管のと畜場及び大規模食鳥処理場においては、HACCPの導入が完了し、現在運用がなされております。一方、その導入が全国的な課題となっていた認定小規模食鳥処理場(管内4施設)についても、この度HACCPの考え方が取り入れられた手引き書が日本食鳥協会より示され、大きな布石が加わり、令和の時代をHACCPの定着期・発展期として迎えることになりました。

今後、HACCPの適用のためには、PDCAサイクルを恒常的に機能させ、HACCP自体が自律的・安定的に運用されることが重要となりますので、関係の皆様方には引き続きご理解とご協力をお願い申し上げます。

また、食肉の安全確保のため、と畜場においてはゼロトレランスによる枝肉の検証、食鳥処理場ではカンピロバクター制御等の社会的ニーズも増しており、自主衛生管理についてもより高度な発展が期待されております。

食肉衛生検査所といたしましても、これらに必要な助言や情報提供に努めて参りたいと考えております。



宮城県食肉衛生検査所

平成30年度検査概要

1. と畜検査頭数及び食鳥検査羽数

牛	豚	めん羊・山羊	鶏・あひる
3,998 (105.2%)	228,860 (93.1%)	31 (238.5%)	8,187,188 (101.5%)

() は前年度比

2. 原因別廃棄処分件数

	牛		豚		めん羊・山羊	
	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			40			
豚赤痢			10			
放線菌病		1				
その他の細菌		1		2		
寄生虫病		1		18,472		2
膿毒症			44			
敗血症			82			
尿毒症			1			
黄疸	1		1	9		
水腫		95	3	1,425		
腫瘍		2	15	15		
炎症		2,609	11	135,325		16
変性又は萎縮		932	33	13,179		1
その他		514	1	7,380		1
合計	1	4,155	241	175,807	0	20

H30年度は豚丹毒による全部廃棄が前年度より増加しました。また寄生虫病（主に回虫症）も多くみられました。これらの疾病は適切な飼養管理により予防が可能な疾病です。

夏期衛生指導強化月間（6月1日～30日）

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