



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

2021.9 (vol.74)

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。

## と畜場及び食鳥処理場の外部検証が始まりました

食品の安全安心が求められる中、と畜場及び食鳥処理場にもHACCPによる衛生管理が法律で義務づけられました。

令和3年6月1日から、食肉衛生検査所では、外部検証機関として、と畜場及び大規模食鳥処理場の施設の衛生管理計画や手順書が妥当であるか、衛生管理が適正に行われているか、確認する業務を実施しています。

外部検証は次の3つの項目からなります。

### 1 現場検査

毎日、と畜検査員、食鳥検査員がHACCP計画に基づいた適正な施設管理、衛生的な取扱いがされているか、それぞれの施設を検査します。作業前及び作業中の施設の清掃状況、施設設備の破損・故障、手洗い消毒やと体の衛生的な取扱い等を検査しています。また、枝肉や食鳥と体の糞便等による汚れのチェックを目視で行い、衛生的な取扱いを指導します。

と畜場では豚のと畜処理、牛のと畜処理、内臓の処理、と畜関連施設の4部門に分けて実施し、衛生管理計画で定めたとおりの取扱いをしているか確認します。

### 2 記録検査

HACCPの記録文書を確認し記録や管理が適正か、HACCP計画は円滑に進んでいるか、月に一度の頻度で検査します。

### 3 枝肉の微生物試験

枝肉や食鳥と体の皮膚の一部を切り取って微生物試験を行い、食肉の衛生的な取扱いについて検証し、結果を事業者へ提供しています。8月までに豚、牛各15検体、食鳥25検体(5羽で1検体)について検査しました。

と畜場、食鳥処理場は食肉流通のスタート地点です。安全安心な食肉を消費者の元に届けるため、今後とも衛生的な食肉の製造をお願いします。



と畜場の現場検査



枝肉の汚染状況のチェック

## 夏期衛生指導強化月間（令和3年6月1日から令和3年6月30日） にあわせ食肉等運搬車の監視指導を行いました

荷室の床が凹凸の構造になっているものは溝に汚れがたまりやすいので、入念に洗浄しましょう。また、荷物の積載は白衣など清潔な服装で行いましょう。特にヘアネットや帽子は、髪の毛などの異物混入を防ぐのに有効です。梱包されていない食肉を扱う際には必ず着用してください。荷室の温度管理は食中毒予防に非常に重要です。温度計を設置し、定期的に温度記録を行うなどし、食肉の温度管理を適切に行いましょう。



車両の清掃状況調査



啓発用のぼりを作成しました

## 認定小規模食鳥処理業者衛生講習会を開催しました

令和3年7月7日、認定小規模食鳥処理場2施設8人の参加をいただき、認定小規模食鳥処理場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理について講習を行いました。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入の第一歩として、業界団体の作成した手引書、管理計画及び記録様式例を参考にしてください。

また、細菌性食中毒の中でも発生が多いカンピロバクターによる食中毒発生防止のため、適切な衛生管理と「加熱用」、「生食用にはしないでください」の表示等で情報伝達を確実に実施してください。



認定小規模食鳥処理業者衛生講習会

### 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)



ご意見ご感想およせください