



めざそう！食肉の安全・安心！！

検査所だより

2024.9(vol.81)

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。

夏期衛生指導強化月間を実施しました

食肉衛生検査所では、夏期における食肉の衛生管理を強化するため、各種の取り組みを行っています。

今年度は、宮城県食肉流通センター敷地内で食肉等の運搬車の監視指導や食肉センター従業員等を対象とした衛生講習会へ講師を派遣したほか、認定小規模食鳥処理業者を対象とした衛生講習会の開催や食肉センター及び併設されたカット施設へ保健所との合同監視を実施しました。



食肉センター衛生講習会

気温・湿度が高く、細菌の増えやすい季節が続いています。食中毒予防や食肉の衛生的な取扱いに向けて、衛生的な手洗いや5S・7S活動等、まずは『あたりまえのこと』から実践しましょう。

5S・7S活動はHACCPの土台となる一般衛生管理を実践する手段です。

衛生管理は5S・7S活動から！



衛生管理のA/B/C/D/E

- A** あたりまえのことを
- B** ばかにしないで
- C** チェックすれば
- D** どんどんよくなる
- E** 衛生管理

大規模食鳥処理場が移転しました

(株)ウェルファムフーズ宮城事業所は県内唯一の大規模食鳥処理場で、昨年度は年間約890万羽のブロイラーを処理しています。この度、遠田郡涌谷町に新工場が完成し、5月末から稼働しています。

現在、食鳥検査は指定検査機関（公益社団法人宮城県獣医師会）により実施されていますが、食肉衛生検査所は、外部検証機関としてHACCPによる衛生管理が適切に実施されるよう定期的な立ち入り検査を実施しています。



令和5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	3,260	2,221	2
	豚	246,001	150,499	161
	めん羊	190	50	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）	8,908,599	80,864	144,042
認定小規模食鳥処理場（鶏）	508	0	0
認定小規模食鳥処理場（あひる）	5,925	0	5

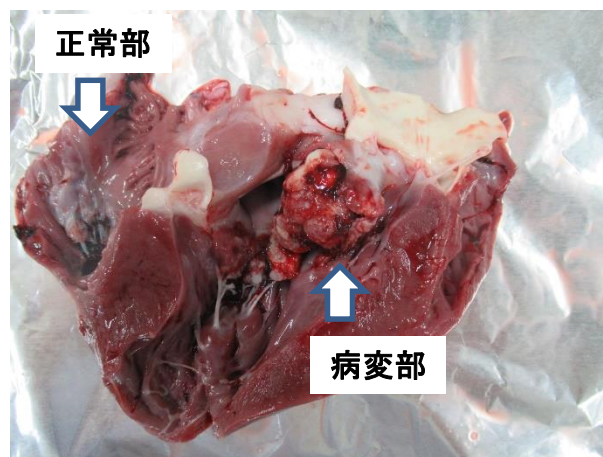
※大規模食鳥処理場については指定検査機関により検査が実施されています。また、認定小規模食鳥処理場については、それぞれの処理場の食鳥処理衛生管理者により疾病等が確認されています。

と畜検査疾病コラム～「敗血症」

豚の全部廃棄の原因で最も多いのが敗血症です。昨年度は全部廃棄161頭中64頭が敗血症によるものでした。

心臓の検査では、外観だけでなく内部の状態も観察します。この時、心臓の弁に写真のような病変がみられることがあります。これは「疣贅性心内膜炎」と呼ばれるもので、血液に入り込んだ細菌が弁に付着・増殖し、イボ（疣）のような病変が形成されたものです。心臓は、全身に血液を送り出すポンプの役割を担う臓器です。このような病変が見つかった場合、細菌による汚染は心臓だけにとどまらず、血液とともに全身に広がっている可能性があります。このため、「疣贅性心内膜炎」が確認された場合には精密検査を行い、全身汚染が認められた場合には、敗血症と判定され全部廃棄となります。

特定の農場で多発するケースがあることから、農場における衛生管理が重要であると考えられます。



疣贅性心内膜炎

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

