



めざそう! 食肉の安全・安心!!

# 検査所だより

2019.9 (vol.67)

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。

## 6月は夏期衛生指導強化月間でした

食肉衛生検査所では、毎年6月を夏期衛生指導強化月間として、衛生対策指導に力を入れて取り組んでいます。今年度は以下について実施しました。

1. 食肉等の運搬車の監視指導
2. 食肉センター及び併設されたカット施設の合同監視指導
3. 食肉センター従業員等を対象とした衛生講習会
4. 認定小規模食鳥処理業者を対象とした衛生講習会

1. 食肉等運搬車の監視指導では、清潔な作業着を着用し衛生的な取り扱いをしているか、10℃以下の温度管理をしているか、庫内を適切に洗浄消毒しているか確認・指導しました。

特に、庫内の食肉の積載場所については拭き取り検査を行い、汚れの度合をATP測定器で数値化することにより衛生状態を確認しました。今年度は、昨年度と比較して庫内の床面及び壁面ともに清掃が行き届いていました。

衛生状態が良好な車両には、毎年「優良車ステッカー」を配布しています。今年は、全ての車両が優良車でした。

お忙しいところ、ご協力いただきありがとうございました。まだまだ暑い日が続きます。引き続き「食肉の衛生管理」の徹底をよろしく願います。



今年は全車に  
優良車ステッカーを配布しました!



2. 食肉センター施設の合同監視指導では、食肉が衛生的な取り扱いがされているか、機械器具の管理から施設の補修点検に至るまで、改善が必要か確認・点検を行いました。また、文書の点検を行い、日々の作業内容が適切に記録されているか確認しました。



3. 食肉センターの衛生講習会では、食肉による食中毒発生事例、食肉の衛生的な取り扱いについて講義を行い、動画を交えて正しい手洗い方法を紹介しました。また、豚コレラ発生時におけると畜場の対応についても説明しました。最後に理解度チェックのため、穴埋め形式のテストも行いました。正答率は68%で、間違いが多かったのは下線の問題でした。

★衛生講習会で実際に出題した理解度チェック問題です（答えは左下）

1. 腸管出血性大腸菌は、主に[ ]の腸管内に存在する。
2. カンピロバクターは、[ ]肉による食中毒が多い。
3. サルモネラ属菌は、過去に汚染[ ]による食中毒が多発した。
4. ウエルシュ菌は、抵抗力の強い[ ]を形成する。
5. E型肝炎ウイルスは、豚肉や[ ]料理による食中毒が発生している。
6. 食中毒予防の3原則は、①[ ]、②[ ]、③[ ]である。

次の設問に○×で答えてください。

1. 豚コレラは昨年、20数年ぶりに国内で発生した。 [ ]
2. 豚コレラは人に感染する。 [ ]
3. 豚コレラ感染豚は、鼻水や糞尿などにウイルスを排出する。 [ ]

4. 認定小規模食鳥処理業者を対象に、衛生講習会を行いました。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書のポイントを説明し、衛生管理計画の作成の演習を行ったところ、参加者は真剣に課題に取り組んでいました。



盛夏の時期は過ぎましたが、今年は残暑も厳しいようです。引き続き、食肉衛生の意識向上に努めましょう！

上記クイズの答え

1. 牛 2. 鶏 3. 鶏卵
4. 芽胞 5. シビエ
6. ①つけない、②増やさない、③やっつける

○×問題

1. ○ 2. × 3. ○

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

