



めざそう! 食肉の安全・安心!!

検査所だより

2020.5(vol.69)

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。

新年度を迎えて

宮城県食肉衛生検査所 所長 佐々木 隆一

新型コロナウイルス感染症の拡大により、全国の都道府県を対象区域として緊急事態宣言が出される事態となり、本県においても法律に基づいて不要不急の外出の自粛やイベントの開催自粛、さらには施設の休業要請が行われました。報道によると米国では、食肉加工施設の従業員が感染したことにより施設の閉鎖が相次ぎ、食肉供給への影響が懸念されたとのことです。当所でも会議や研修会が次々に延期または中止となるなどの影響が出ていますが、職場内では定期的な消毒の実施や個々の職員の健康管理を徹底して感染防止対策に取り組み、検査業務の継続に努めているところです。

さて、食肉衛生を取り巻く最近の話題としては、一昨年にと畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律が改正され、H A C C P (ハサップ) に基づく衛生管理がすべてのと畜場及び食鳥処理場で義務づけられるとともに、食品衛生法の改正により、食肉の処理・販売を行う営業施設においてもH A C C Pの導入が義務づけられることとなりました。また、一部の農場においては自主的なH A C C P導入の取り組みが行われており、これにより食肉供給ライン全体がH A C C P管理されることとなります。安全な食肉を供給するためには、生産から処理、加工、流通、販売の各過程での適切な管理が必要なのは言うまでもなく、より品質の向上を目指すためには供給ライン全体でのレベルアップが必要です。今後、食肉衛生検査所は外部検証機関としての役割を求められることから、機会を捉えて新たな知識の習得に努め、と畜場や食鳥処理場においてH A C C Pが有効に機能するよう効果的な検証を行っていきたいと考えています。

東日本大震災から10年目を迎える令和2年度は、宮城県震災復興計画に定める最終年度であり、沿岸の市町では復興事業がまさにラストスパートで進められています。

震災復興の総仕上げに向けた取り組みが新型コロナウイルスにより阻害されることが懸念されますが、私たち一人一人ができることに取り組み、この困難を乗り切っていかなければなりません。

今年度も安全な食肉の供給に向けて、職員一同力を合わせて頑張っていきたいと思っております。



食肉衛生検査所では毎日の換気・消毒・体温・体調チェックを行い、感染症対策に努めています!



宮城県食肉衛生検査所

令和元年度検査概要

1. と畜検査頭数及び食鳥検査羽数

牛	豚	めん羊・山羊	鶏
3,438 (86.0%)	238,060 (104.0%)	39 (125.8%)	8,397,887 (102.6%)

() 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	と殺禁止	全部廃棄	一部廃棄	と殺禁止	全部廃棄	一部廃棄
豚丹毒				52				
豚赤痢				5				
放線菌病								
その他の細菌								
寄生虫病		2			15,599			
膿毒症				75				
敗血症				62				
尿毒症								
黄疸	2			4	5			
水腫		57			1,539			1
腫瘍	1	2		14	7			
炎症	1	2,162		12	135,948			10
変性又は萎縮		709		16	13,249			4
その他	3	357	1	1	7,582	2		1
合計	7	3,289	1	241	173,929	2	0	16

◎夏期衛生指導強化月間（6月1日～30日）

車両衛生監視 6/11(木)・12(金)・23(火)

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等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



ご意見ご感想およせください