



めざそう! 食肉の安全・安心!!

検査所だより

2020.10(vol.70)

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. 食肉等運搬車の監視指導
2. と畜場の従業員等を対象とした衛生講習会
3. 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、製品の温度管理を適正に行っているか、庫内を適切に洗浄消毒しているかなどについて確認・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測定器で数値として「見える化」することで衛生状態を確認しました。

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、検査を行った25台全ての車両が優良車でした。

今年度は新型コロナウイルス感染症の流行が様々な面で影響しており、「三密」の回避やマスク着用・体温チェックなどを徹底しているという事業者の方が多く見られました。

皆さま、今年度もお忙しいところご協力いただきありがとうございます。引き続き「食肉の衛生管理」の徹底をよろしくお願いいたします。



今年は全車両に
優良車ステッカーを配布しました!



2. と畜場の従業員等の皆様を対象とした衛生講習会では、3日間、4回に分けて計101人を対象に食肉の衛生管理についての講習を行いました。今年の6月から本格的に制度化が始まったHACCPによる衛生管理と記録の重要性、食肉による食中毒発生事例、食肉の衛生的な取り扱い、食品衛生だけでなく日常的な感染防止に役立つ正しい手洗い方法などの講義を行いました。

また、最後に理解度チェックのため、アンケートと共に今回の講習内容からクイズを出題しました。平均正答率は98%でとても高く、参加者の皆様には食肉の衛生管理について十分理解していただけたようです。

今回の講習会では、新型コロナウイルス感染防止対策として三密を回避し、会場の換気、ソーシャルディスタンスの確保、参加者全員のマスクの着用と入場時の体調チェック&手指のアルコール消毒を行いました。皆様のご協力に感謝します。



3. 認定小規模食鳥処理業者の皆様を対象とした衛生講習会では、主に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ました。参加者の皆様も真剣に講習会に取り組んでいました。

クイズ 食肉が原因となる食中毒に『カンピロバクター食中毒』があります。以下のカンピロバクターに関する文を完成させましょう。

(答えは下)

1. カンピロバクターは牛・豚・鶏などの[]内に存在する。
2. カンピロバクターは、特に[]肉による食中毒が多い。
3. これらの動物の肉を[]不足で摂取することで食中毒が起こる。
4. 生肉を切った包丁やまな板で生野菜などを調理して[]が起こる。
5. カンピロバクター食中毒の主な症状には[] [] [] []がある。
6. まれに、重篤な神経症状を引き起こす[]に罹ることがある。

**食中毒予防の三原則は
『つけない』『ふやさない』『やっつける』!
一人一人の衛生意識を高めましょう!**



上記クイズの答え

1. 腸管 2. 鶏
3. 加熱
4. 二次感染
5. 腹痛・嘔吐
下痢・発熱
6. ギラン・バレー症候群

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

