



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

2022.9 (vol.77)

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。

～夏期衛生指導強化月間～

と畜場で衛生講習会が開催されました

令和4年7月13日、20日、28日の3日間にわたり、株式会社宮城県食肉流通公社の主催で夏期衛生講習会が開催されました。コロナ禍の中、一堂に会しての衛生講習会は2年ぶりとなりましたが、マスク着用、換気の徹底等感染症予防対策に十分配慮して開催され、計96名のと畜場従事者の皆さんが参加しました。講師は、当所検査第一班のと畜検査員が担当し、「食中毒」と「外部検証」について講義しました。参加者アンケートの結果、講習内容について参加者の9割以上が「理解できた」と回答し、「自分自身の意識を高めるきっかけになった」「動画や写真がわかりやすかった」「来年もお願いします」等々のご意見を頂戴いたしました。

まだまだ暑い日々が続きます。講習会の内容を、今後の食中毒予防や食肉の衛生的な取扱いの実践に向けて、ぜひとも活かしていただきたいと思います。



衛生講習会の様子



# 実践していますか？衛生的な手洗い

できていますか？衛生的な手洗い

- 1 流水で手を洗う
- 2 洗淨剤を手に取る
- 3 手のひら、背の裏面を洗う
- 4 手の甲、指の背を洗う
- 5 指の関節(指間)、腕(付け根)を洗う
- 6 薬指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う
- 7 指先を洗う
- 8 手首を洗う(内側・側面・外側)
- 9 洗淨剤を十分な流水でよく洗い流す
- 10 手をよく乾燥させる
- 11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です！  
2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

©公認社団法人日本食肉衛生協会

食品衛生と感染症対策の基本は、手指の衛生（手洗いと手指消毒）です。食品取扱い施設では、外から付着した病原微生物を物理的に除去する「衛生的な手洗い」が必要です。夏期衛生講習会でも紹介しましたが、左の図のように30秒間の手洗いを2度繰り返す方法が効果的です。

## 手洗いのポイント

その1：手の甲、特に指先に洗い残しが多いので、これらの部分を意識して丁寧に洗いましょう。

その2：利き手でない手は動きにくいので、利き手に洗い残しが多いので、利き手をより入念に洗いましょう。



なぜ手洗いが必要かを理解し、トイレの後や作業前や汚れたものを触った後の手洗いを習慣化しましょう。給湯設備、洗淨液、消毒液の設置など、すぐに手洗いできる環境を整えることも大切です。

# 残留抗菌性物質検査について

食肉衛生検査所では、流通する食肉の安全性を確保するため、牛、豚、鶏について定期的に残留抗菌性物質検査を実施しています。抗菌性物質が残った食肉が流通すると、規格基準違反となり、薬剤耐性菌の出現やアレルギー反応の誘発など人の健康を害する恐れがあります。今年度は、スクリーニング検査として豚336頭、牛72頭、鶏63羽について実施する予定です。検査はより多くの生産農場を対象に実施しています。生産者、畜産関係者の皆様には、今後とも検査へのご協力及び動物用医薬品の適切な使用をよろしくお願いします。

安全安心な食肉を食卓へ!!



## 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



当所のホームページはこちらから