

# 検査所だより

岩手県食肉衛生検査所

TEL : 019-672-4760

FAX : 019-672-4717

〒028-3311 岩手県紫波郡  
紫波町犬渕字南谷地 57-20



## カナダと畜場等視察研修に参加して

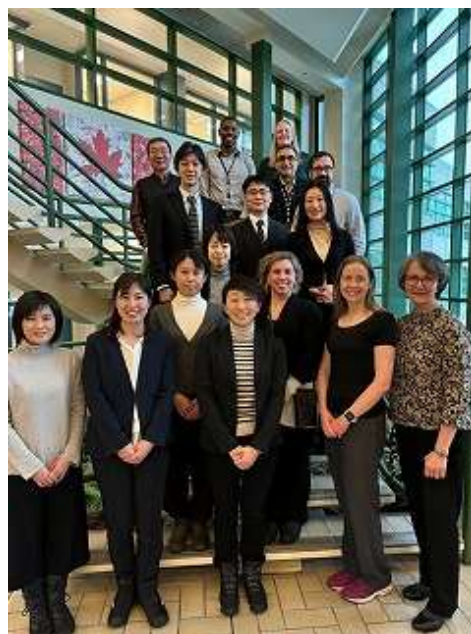
去る1月15日から20日までの6日間(現地視察3日間)、厚生労働省が主催する令和5年度対米認定施設所管自治体職員向け食肉の輸出に関する海外視察研修に参加しました。

渡加前にオンラインによる2日間のカナダ食品安全当局(CFIA)によるカナダの食肉衛生に関するプレゼンテーションを受講しました。事前のオンライン研修では、カナダ国内での食品の監視及び輸出食肉の衛生管理確保の状況について講義があったほか、CFIAの検査員が受講するオンライントレーニングツールについても共有があり、現地視察の前に当ツールを使用して事前学習を行った上で参加したものです。

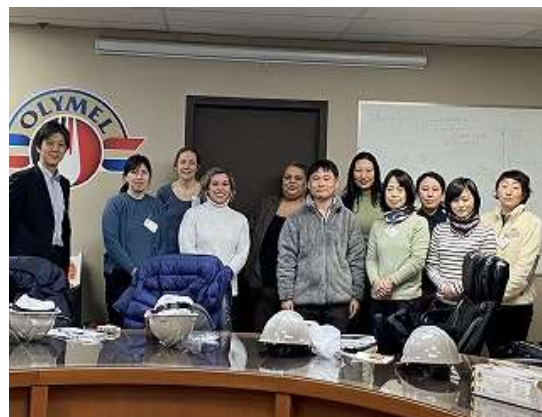
1月15日、いよいよ16時間の時差があるカルガリーへ出発しました。カルガリーは冬季オリンピックが開催された都市でもあり、ある程度寒さについては覚悟していましたが、到着時の気温は寒波の影響で $-24^{\circ}\text{C}$ ！今回、私以外の参加者は本省及び鹿児島、熊本、宮崎の(南国の)検査所の職員が参加でしたが、空港から出て凍結保管庫並みの寒さに皆で驚きました。

翌日は視察1日目としてCFIAのカルガリー本部で入口会議の後、CFIA Calgary Food Laboratoryの視察を行いました。CFIA 管轄の食品関係ラボはここを含めて国内に8カ所あり、微生物モニタリング及び化学物質の残留モニタリング、新規食品の検査、業界のコンプライアンス遵守の状況等についてのサーベイ調査や検査方法の研究を行っているとのことでした。施設は大きく、微生物モニタリングだけでも、年間10,000検体の検査をこの施設で行っているとのことでした。施設内は検体を受け取る部屋、下処理を行う部屋等各工程で部屋が分かれており、病原体と非病原体を扱う部屋も別で、検査室内では取り扱う微生物の種類により使用器具の色分けがされるなど、交差汚染を最小限とする工夫がされ、十分な広さと機器が準備されている印象を受けました。

2日目は8,400頭/日(最大処理頭数18,000頭/日)の豚のと畜及び食肉処理を行っているオリメル



CFIA Calgary Food Laboratoryにて



オリメル社にて

社の視察を行いました。オリメル社では日本向けのチルド製品の割合が高く、日本のコストコで販売されている豚肉は主にこちらで処理しているとのことでした。12,000 パレットも保管できる製品保管庫が6つもあり、日本語表記の大量の箱を見て輸出量の多さを実感したところです。この工場ではと畜とカット併せて 1,500 人が働いており、各工程は細分化され、ラインスピードは速いものの一人の作業は限定的で衛生管理や教育がしやすいのではないかと感じました。印象的だったのは、施設内の各所のコーキングにカビの発生は見られず、湿度の低い気候とはいえ、温湯を大量に使用する施設内においても空調設備がしっかり機能していた点です。カット工程では食肉へ直接過酢酸が噴霧されており、日本との違いを感じました。

3日目は 800 頭／日の処理が可能なハーモニービーフ社の視察を行いました。最初に CEO から「我々は世界で最大の企業にはなれないが、最良の企業になれることを目標として努力している。」との挨拶があり、その後に実際の施設を見学しましたが、製品の衛生的な手順等の他に、排水を 94%再利用率を設ける等、環境へ配慮した施設としても感銘を受けました。また、作業区域の入口では顔認証システムで職員の出勤の有無を確認しており、非常事態には誰が施設内にいるのかの把握ができるシステムとなっていることや、看護師が在中しているなど職員にも配慮のある施設であると感じました。



ハーモニービーフ社にて

と畜の工程では枝肉や可食内臓に乳酸噴霧が使用されており、食肉への過酢酸噴霧等、微生物を低減させる酸処理が工程上重要な位置づけとなっていました。その他、BSE 対策として、カナダも日本と同様に OIE ステータスではリスクを無視できる地域になっているものの、30 か月齢未満と以上の区別をと畜から製品に至るまでかなり厳格に行っている印象を受けました。またカナダでは人道的な家畜の輸送について 2022 年に法施行されており、実際の施設内でもスタンピングペンへの誘導通路等、実際に施設の構造が動物福祉に配慮した構造になっていました。

今回の2社の視察で感じたことは日本との処理能力の差による施設規模の違いはもちろんですが、多数の処理を行う中で、衛生管理や疾病排除を適切に行うための検査体制として CFIA の職員だけでなく、日本の食鳥検査で導入されているような、施設職員が事前に疾病等の異常の有無を確認するシステムが確立されており、今後日本もこのような体制が導入されるのではないかと考えさせられるものでした。また、検査員の教育が非常にシステム化されており、今回対応していただいた西部エリアだけでも、と畜場 37 箇所、食品加工施設 105 箇所、冷蔵施設 56 箇所を所管する CFIA の検査員 (800 名以上) が同レベルで検査や監視等が実施できるように教育体制が工夫されていると感じました。

以上のとおり3日間の研修を終え、いざ帰国！と思ったらカルガリーからバンクーバーの飛行機の不具合で出発が遅れ、日本への乗り継ぎに間に合わないのでは！？という事態が発生するなど最後まで気の抜けない研修となりましたが、なんとか無事に日本に帰国することができました (JALの皆さんありがとうございます)。今回、業務を同じくする他県の輸出施設を所管すると畜検査員の皆さんと意見交換しながら海外の施設を視察できる貴重な機会をいただき大変感謝しております。本研修で得られた貴重な経験を今後の業務に生かしていきたいです。

(輸出指導課 中村)



## シンガポール向け輸出食肉施設の査察が実施されました！

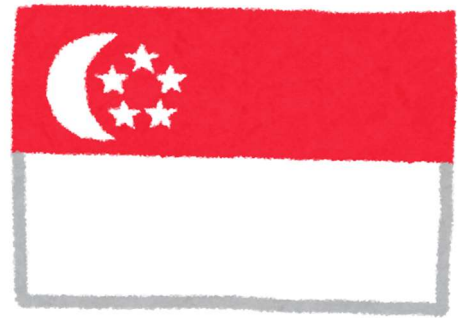
(株)いわちくの豚処理加工施設は令和2年度から新工場が稼働し、令和3年3月には、シンガポール向け輸出食肉施設の認定を取得しました。シンガポール向け輸出食肉の取扱要綱に基づき、認定施設に対しては、東北厚生局による年一回の査察(定期査察)が実施されることとなっています。今回、3回目となる定期査察が、令和6年2月14日～15日の2日間に渡って行われました。

1日目は記録点検として、午前中は当所が実施したと畜検査や外部検証に係る記録の点検、午後は(株)いわちくの衛生管理に係る記録や、内部検証に係る記録の点検が実施されました。

2日目は現場点検として、作業前点検での清掃状況等の確認から始まり、作業中点検での衛生的な作業の遵守状況の確認、そして、外周の施設管理状況の確認が行われました(写真のとおり↓)。

結果は、記録点検、現場点検ともに文書による指摘はなく、(株)いわちくの豚処理加工施設においてHACCPが適切に運用されていること、施設が衛生的に管理されていること、及び、当所による外部検証が適切に実施されていることが改めて確認されました。

岩手県食肉衛生検査所は、今後も食肉生産事業者及び関係機関と連携しながら、一層の食肉の安全確保と品質向上を図って参ります。



作業前点検の様子



作業前点検の様子



作業中点検の様子



外周点検の様子

## 輸出支援業務についての紹介 ～通関トラブル防止への対応～

(株)いわちくでは牛で12カ国、豚で1カ国の輸出認定を取得していることから、当所では食肉の輸出支援に関する業務が大きな割合を占めています。今年度は輸出支援業務の具体的な内容について紹介してきましたが、第3号では輸出に関する通関トラブル対応について紹介します。

輸出認定施設でと畜・解体処理された食肉が輸出される際は、国ごとに定められた梱包を行い、検査所による輸出証明書の発行を行っています。輸出証明書の様式や記載事項、梱包する段ボールの表示事項や貼付する封印シール、検査済証、ラベル等は国ごとに細かく定められており、その根拠となる要綱は頻繁に改正されることから細心の注意が必要となります。

これら輸出証明書や梱包の外装等について、不備を指摘される等何らかのトラブルが発生し、対応を求められる場合があります。その内容は様々で、輸出証明書の不備や梱包ラベルや封印シールなど梱包に関する不備、輸出事業者による輸出証明書紛失などがあります。また、トラブルの発覚場所も国内の検査所や相手国の通関である場合、また通関前に輸出事業者により発覚する場合があります。ここでは当所で対応した様々な事例の中から一部を紹介します。

### ▶ 事例1:国内の輸出事業者が検査済証の上に無関係のシールを貼付した例

台湾向け輸出牛肉において、輸出事業者が国内の保管倉庫内で輸出用包装箱に貼付された台湾検査済証の上に無関係のシールを貼付してしまっただけの連絡があった事例です。

当所の対応として、元の輸出用包装箱の検査済証及び封印シール施設で回収し、新しい検査済証の貼付及び封印シールの貼付を行いました。改善策として輸出事業者への保管管理の徹底及び取扱いの注意喚起を行いました。

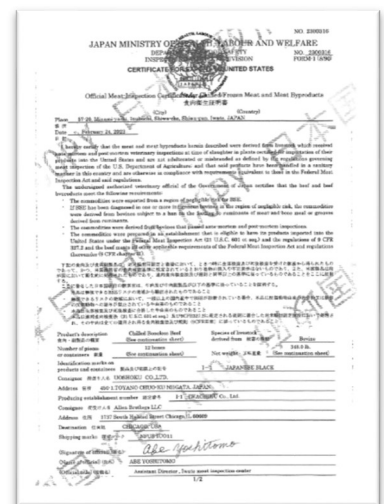


【検査済証の上に貼られたシール】

### ▶ 事例2:証明書の表記内容について指摘され、米国現地で通関トラブルとなった例

輸出事業者から「牛肉の種類(交雑種)の記載において、輸出用表示ラベル(Wagyu Crossed With Other Breeds)と衛生証明書(I-1)の記載内容が一致していないとのことで米国現地においてホールドされている」と連絡があった事例です。

輸出証明書の不備ではないものの今後のトラブル回避のため、当所では交雑種の場合は証明書の品種名の追記を行い、施設では輸出用表示ラベルの変更を行いました。さらに、関係事業者への周知の徹底を行い、他の品種名の記載についても再確認しました。このように相手国の検査官の変更や表記の解釈の違いなどが原因となり、不備がなくとも通関トラブルになる例もあります。



【米国向け輸出証明書:不正防止のための特殊な用紙を使用しています】

令和2年4月に「農林水産物及び食品の促進に関する法律」が施行され、畜産物等の輸出を進めていこうという動きが広がっており、輸出実績も増加しています。そのため、今後も輸出件数の増加に伴い通関トラブルが増加すること予想されます。当所では一元的な輸出証明書発給システム導入等により輸出トラブルの低減と証明書発行業務の効率化を図るほか、トラブル防止のために施設や輸出事業者、県庁及び厚生労働省等関係機関との連携強化が求められています。



## 岩手大学受託研修に行きました！

岩手大学受託研修で獣医病理学研究室(担当教員:落合謙爾教授)へ行き、研修期間は8月~1月の6カ月間で、と畜場でみられた牛や豚の疾病の病理学的検索を研究課題として取り組んだ他、病理学的検索の手技を学びました。

研究室では、今までと畜場でみられた症例の組織標本を落合先生に診ていただいたり、免疫組織化学染色や特殊染色、PCR等の手技を用いてより精密な検査を行ったりしました。一昨年に牛の肝臓でみられた腫瘍が、充実型肝細胞癌(淡明細胞型)であることが判明した他、豚で抗酸菌症が疑われた症例をPCRにて菌種の同定を試みました。また、学生と一緒に講義や解剖にも参加しました。今回の研修を通して、当検査所で過去にみられた症例についての知識が深まるとともに、今後のと畜検査でより重点的に注意すべきことを考えるきっかけとなりました。

学生時代は無菌マウスの飼育に明け暮れていた私は、病理学に疎く、学生時代の試験が難しかったなあと苦手意識がありました。そのため、就職して病理班に配属されてからも、はたして自分に病理の仕事が務まるのかと不安でした。しかし、職場の先輩方に基本的な手技を教わり、さらに今回の研修でも病理学的な手技や考え方について基礎から学ぶことができたため、病理組織標本の作製に対する理解が深まりました。特に、今回の研修でそれぞれの作業や工程が持つ意味を教わり、作業中何に気を付けるべきかが明確になりました。

今回の研修で学んだ中で最も印象に残ったことは、病理組織学的所見の記載方法です。記載方法には国際的な基準があり、7文以内に納めることや読んだ人の目の前に標本があるように書くことが理想だと教わり、自分の中に組織所見の書き方の基準を持てたことが大きな収穫でした。

また、研究室の学生が組織所見を英語で書き、英語の教科書で疾病を調べる姿に感銘を受けました。主体性を持って研究室の仕事に取り組む姿は見習わなければならないと思いました。

今回の研修では、落合先生をはじめとする研究室の方々に病理学について右も左もわからない私を快く受け入れていただきました。この場をお借りして深謝致します。まだまだ病理学の門をくぐったばかりの若輩者ですが、これからも少しずつ学んでいきたいと思えます。(検査指導課 秋山)



忘年会の集合写真

▼今年もスギ花粉の季節がやってきました。ニュースを見ていると、関西や九州は既にかかなりの量の花粉が飛んでいるようです。今シーズンの岩手県内での飛散量は例年と比べてかなり多いという情報が聞かれ、花粉症の私は既に恐怖に震えています。

▼花粉症の症状を緩和するため、食生活も重要なポイントだそうです。腸内環境は人の健康に大きく関わっており、腸内環境を整えることで免疫機能を調節し、花粉症症状を和らげることができるのだとか。

▼花粉症対策に有効な食材として、菌を含む発酵食品や、免疫調整に役立つビタミンD、Eを多く含む食品、腸内をきれいに保つ食物繊維の多い食品、そしてヒスタミンの働きを抑えるDHA、EPAの豊富な青魚があげられます。

▼これからの季節、様々なイベントで何かと外食や飲酒が増えてきますが、今年の花粉シーズンを穏やかに過ごすため、食生活にも気を配って生活していきたいと思えます。

皆さまも体調管理には十分ご注意ください。(藤田)