

令和6年度 第1号

令和6年7月発行

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



# 検査所だより

## 新年度挨拶～食肉衛生行政の現状について～

関係各位におかれましては、日頃より食肉の安全確保に係る業務の推進に御理解と御協力賜り、心より感謝申し上げます。

各都道府県、政令市等では、と畜検査・食鳥検査及びと畜場・食鳥処理場に関する事務を処理するため、食肉衛生検査所を設置しており、その数は現在110機関となっています。本県においては、当所1箇所のみを設置であり、所管する施設はと畜場2施設、大規模食鳥処理場が11施設、認定小規模食鳥処理場が4施設といった状況となっています。

もとより、疾病・異常肉の排除を目的とすると畜検査が業務の柱であり、県内における昨年度の処理頭数は牛が約1万6千頭、豚が約36万頭と、検査頭数も安定して推移しているところです。

一方、食品衛生法等改正に伴うHACCPに沿った衛生管理の制度化や、いわゆる輸出促進法の施行など、食肉衛生行政を取り巻く環境も大きく変化しており、新たな業務や課題に適切に対応していくことが求められているところです。

HACCPに沿った衛生管理の制度化に関しては、コーデックス基準における食肉の外部検証に掲げる「全ての規制上の要件が満たされることを検証する最終責任を有する」との考え方のもと、当所所管のと畜場や食鳥処理場に対し、公の機関として、衛生管理計画及び手順書の確認や、その実施状況の確認など、外部検証を行うことにより事業者を支援しているところです。

また、政府一丸となって輸出先国・地域との規制に係る協議等を行う体制を整備するなど、輸出促進の取り組みを推進する中、当所所管と畜場においては、今年4月に対EU輸出食肉取扱施設の認定を取得し、輸出できる国・地域は43に拡大しているところです。当所でも、令和2年度に輸出の促進に取り組む事業者支援のため輸出指導課を設置したところであり、引き続き、輸出関連業務の取組を通じ、農林水産業・食品産業の持続的な発展に寄与したいと考えております。

当所の組織体制についてですが、現在、正職員26名中25名が獣医師であり、15名（約6割）が女性という構成であり、獣医師・女性がその専門性を活かして社会貢献を実践する場となっています。そのような中、食肉衛生検査のみならず、食の安全安心の確保、伴侶動物の愛護管理、野生生物の保護、感染症対策や人の健康づくりなど、幅広い分野において高度な知識が求められる公衆衛生獣医師の安定的な確保が、本県における喫緊の課題となっているところです。獣医学生を対象としたインターンシップの受け入れや大学訪問等の取り組みなどを通じて、引き続き、獣医師確保に努めてまいります。

結びに、関係各位におかれましては、引き続き、当所業務の推進について、御理解と御指導、御鞭撻の程お願いし、新年度の御挨拶といたします。

岩手県食肉衛生検査所

所長 佐藤 敦

# 令和5年度と畜検査概要

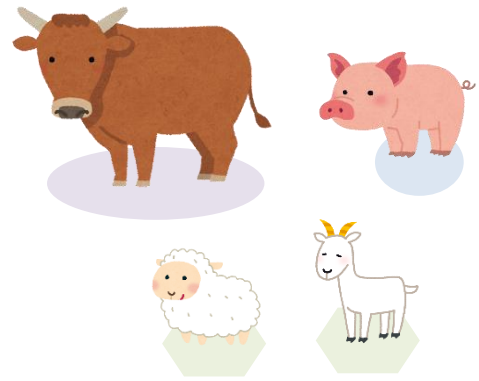


## 1 検査対象と検査頭数

牛、馬、豚、めん羊、山羊の5種類です。

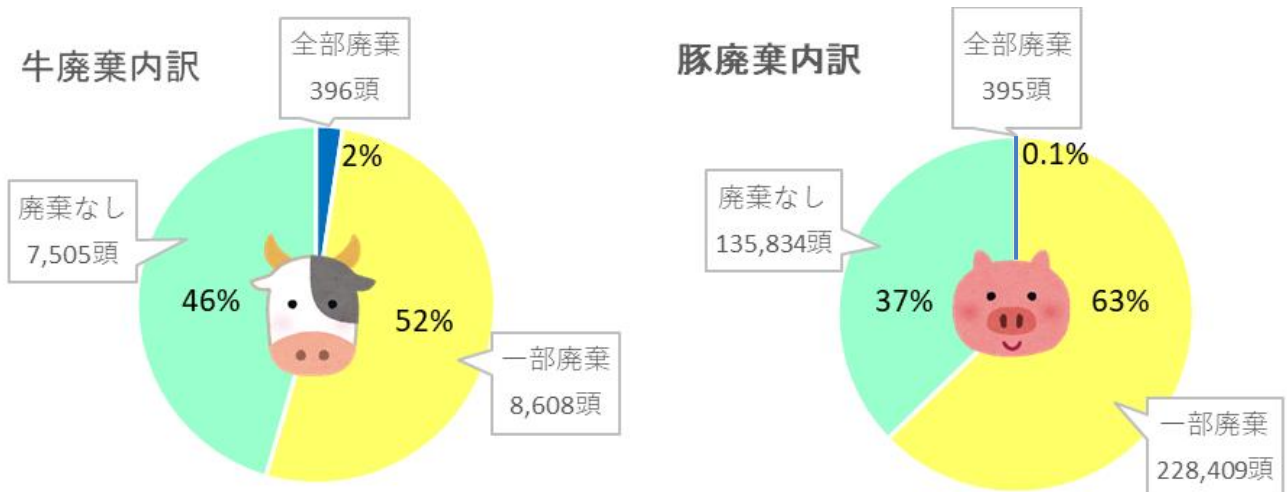
獣畜別検査頭数

牛	豚	めん羊	山羊	計
16,509	364,638	194	3	381,344



## 2 検査方法と結果

まず生体の検査を行い、次にと殺・解体された肉と内臓を検査します。主にここで病気を見つけます。病気がからだの一部のみの場合はその部分のみ廃棄します。病気が全身にわたる場合は一頭すべてが廃棄対象となります。これを全部廃棄と呼んでいます。牛と豚の廃棄内訳は図のとおりです。



全部廃棄の多い病気（牛と豚）

### 牛伝染性リンパ腫

リンパ球の悪性腫瘍です。ウイルスに感染した牛の数パーセントが発症し、リンパ節の腫大や心臓、消化管に腫瘍が発生します。ウイルスはアブなどにより感染が広がります。

### 敗血症

体内に侵入した菌が病巣をつくりそこから血液の流れにより菌が全身に運ばれることにより、他の部位に病変をつくる病気です（内臓に病変が現れやすいです）。臓器が出血し色が濁る、リンパ節が大きくなるなどの病変がみられます。

検査は一頭ごとに頭の前から足の先まで行われ、病気にかかったところはすべて除去されて食肉として流通していきます。

市販されているお肉はこのような検査に合格したものです。皆様、安心して食べてください。

## 東北で初、欧州連合（EU）への輸出認定を取得！

（株）いわちくにて、EU 等向け「いわて牛」の出荷式が開催されました！

株式会社いわちくは、令和6年4月10日付で東北初の欧州連合（EU）等への輸出認定を取得し、アメリカをはじめとする43の国・地域への輸出が可能となりました。

これを記念して、5月28日に株式会社いわちく本社前にて、EU等向け「いわて牛」の出荷式を開催し、生産者や関係機関など約30名が出席し、今後の輸出事業の飛躍を祈願しました。この様子は多くのメディア媒体に取り上げられ、県民はもとより広く国民に情報が伝えられました。



EU等へ食肉を輸出するためには、一次生産から加工に至るまでの衛生基準を満たすことが第一条件であり、施設、設備等の構造及び材質基準や、衛生管理基準、HACCP方式による衛生管理の実施、フードチェーン情報（生産農場、病歴や動物医薬品の使用状況等）の管理、不正の防止基準（封印シール及び容器包装、製品に貼付等する識別マーク等）、動物の健康や幸福に配慮する動物福祉（アニマルウェルフェア）に関する基準等々、様々な厳しい条件をクリアしています。

### 牛肉輸出事業の経緯

- H19.06 全農の要請を受けて対米輸出事業の取組みを決定し、県に協力要請
- H21.09 対シンガポール輸出食肉取扱施設の認定取得(北海道・東北地区で初)
- H21.11 対タイ及び対マカオ輸出食肉取扱施設の認定取得
- H22.06 対米輸出食肉取扱施設の認定申請
- H23.05 対米輸出食肉取扱施設の認定取得(施設番号:I-1)
- H24.03 対香港輸出食肉取扱施設の認定取得
- H25.10 対メキシコ輸出食肉取扱施設の認定取得
- H26.03 対ベトナム輸出食肉取扱施設の認定取得
- H26.05 対ニュージーランド輸出食肉取扱施設の認定取得
- H26.09 対カナダ輸出食肉取扱施設の認定取得
- H28.01 対ミャンマー輸出食肉取扱施設の認定取得
- H29.09 対台湾輸出食肉取扱施設の認定取得
- H30.10 対オーストラリア輸出食肉取扱施設の認定取得
- R06.04 対EU等輸出食肉取扱施設の認定取得



当所としましては、指名検査員（厚生労働省から指名された獣医師）による日々の作業前・作業中点検や書類確認による衛生管理の適切な指導を通じて、より安全安心な食肉の提供に今後も取り組んでいきます。



## 新採用職員紹介



盛田 佐和（もりた さわ） 獣医師  
令和6年4月入庁 酪農学園大学卒  
出身：岩手県 趣味：絵を描くこと

今年度から、新卒で岩手県食肉衛生検査所に勤務します。私は岩手県出身であるので、馴染みがあり思い入れのある岩手県で働けることをとても嬉しく思います。

私は、毎日のと畜検査と、細菌検査の担当になりました。最初は分からない事ばかりでしたが、と畜検査は法律や科学的根拠に基づいて検査が行われ、衛生面にも厳重な配慮がなされていて、食肉の安全を守ることの大変さを実感しました。食肉の安全に関して、獣医師が果たす役割の大きさに責任を感じますが、獣医師にしかできない仕事なので誇らしさも感じています。

検査所職員として、責任を持って日々の業務に取り組んでいきたいと思っています。



### 編集後記

▼令和6年度が始まってからあっという間に数か月が経ってしまいました。私は4月から久慈に異動となり、新しい職場で過ごしています。

▼せっかく久慈に来たので、ずっと気になっていた闘牛を見ようと思い、6月9日に開催された平庭闘牛大会（つっじ場所）に行きました。

▼900 kg以上の牛同士の激突は迫力がすごく、とても見ごたえがあり、かっこよかったです。「美味しい」以外の牛の魅力を知りました。また、平庭の闘牛は、すべての勝負に勝ち負けをつけず、引き分けて終わります。これは、大けがの防止と、牛に負け癖をつけさせないためだそうです。

▼この大会で戦う牛は、日本短角種という品種で、全国で飼育されている日本短角種の約4割が岩手県にいます。

▼短角種は低脂肪で旨味のもとになるアミノ酸や鉄分が豊富な赤身肉で、筋トレや疲労回復に良いそうです。脂肪が少なく食べやすいので夏バテにもってこいですね。

▼岩手でも猛暑が当たり前となってしまう近年ですが、日本短角種のお肉を食べれば元気に乗り切るのはいかがでしょうか？（秋山）

