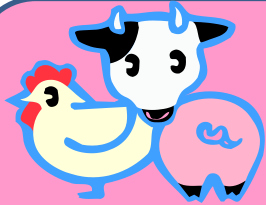




令和3年度 第2号
令和3年 12月発行



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

検査所だよりのバックナンバーは当所 HP から
<https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/anzen/nanshin/kikan/kensajo/1004635.html>

「食肉衛生検査所」では、県民の皆様へ安全で衛生的な食肉を供給するため、次のような業務に取り組んでいます。

- (1) と畜検査: 食用に供する目的でと殺・解体される牛、馬、豚、めん羊、山羊について、と畜検査員（獣医師）が、1頭ごとに疾病・異常の有無の検査を行っています。
- (2) と畜場及び食鳥処理場の衛生管理指導: 食中毒菌等による食肉の微生物汚染を防止するため、食肉の衛生的な取扱いや法令に基づく衛生管理基準の遵守状況について監視指導を行っています。
- (3) 食肉中の残留有害物質検査: 動物用医薬品や農薬等が残留した食肉・食鳥肉を排除するため、食肉中の残留有害物質の検査を行っています。
- (4) 対米等輸出食肉関連業務: 輸出の条件であるHACCPに基づく衛生管理の遵守状況について検証を行い、衛生証明書の発行等の事務にも対応しています。

安全な県産食鳥肉流通のための外部検証が始まりました！



今年度から開始した食鳥処理場への外部検証の実施状況について、一部紹介します。

○ 作業前の現場検査

従来の立入検査では、作業中に清掃の強化や修繕が必要な箇所を法律に照らし合わせ、指導していましたが、始業前に確認することで、問題点がより明確になりました。複数の食鳥処理場で指摘があったものを一部解説します。

・脱羽機やシャックルの洗浄不良

食鳥とたい同士や設備を介しての交差汚染の原因になります。次の処理へ汚染を持ち越さないことが重要です。

・結露や水滴の発生

カビの発生や製品汚染のリスクがあります。対策として、短期的には発生時の拭き取りや直下への製品保管を避け、中長期的には発生防止策を講じることが求められます。

○ 微生物試験

検体の採材方法が、従来の拭き取りから頸部または胸部の皮の切り取りに変更になり、より正確に食鳥とたいの衛生状態を評価できるようになりました。

* **外部検証とは**: 事業者自身が定めた衛生管理計画が適切に機能しているか、現場検査（作業前・作業中）、記録検査および微生物試験のそれぞれの面から第三者（外部）が定期的に検証することで、効果的に製品の安全性を高めることが期待されます。

国立保健医療科学院・食肉衛生検査研修へ参加しました！

令和3年6月7日から7月2日までの4週間、保健医療科学院が開催する「食肉衛生検査研修」を受講しました。今年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため全日程をリモート形式で実施することとなり、全国22都道府県から33名が参加しました。

本研修の目的は例年通り「食肉の安全確保及びその処理加工の現場における衛生管理の向上を図るため、最新の専門的知識・技術及び行政遂行・問題解決能力を習得すること」でしたが、実際に研修では、病理学や豚熱・アフリカ豚熱などと畜検査に係る基礎学的なことから、国内外における食肉衛生行政の動向、食肉処理工場や養豚場など畜産業界の現場における衛生管理の取り組みなど、幅広い分野にわたる講義を受けることができました。官公庁、大学、企業などから招かれた講師陣には、それぞれの専門分野に関する貴重な話題を提供して頂き、今後の業務の質を向上させるのに有意義な多くの情報を得ることができました。

また、講義以外に課題研究にも取り組みました。自分が所属した班では課題テーマを『と畜検査の平準化』とし、平準化を促進するための具体案を検討しました。議論する中で、と畜検査において個々の検査員の診断や廃棄の基準の差をなくす『平準化』の推進は食肉の安全確保に資するものであり、検査所単位での取り組みが模索されており、診断基準の設定に苦慮していることが指摘されました。協議の結果、と畜検査の平準化を促進するには全国レベルの実態のある連携体制が必要であり、そのためには自治体を超えて話し合う会合の場を継続的に設けるなど国からの支援があることが望ましいということで意見がまとまりました。その他、平準化が進むことで安定した検査情報をフィードバックできるようになり、フードチェーンアプローチやワンヘルス活動などにも貢献できるとの意見もありました。

今回、参加者同士が交流を図る絶好の機会が得られ、互いの検査所の近況や日頃から感じている疑問などを話し合うことができました。特に、以前からと畜検査員が不足の状況であり、また、外部検証の開始など検査所業務が多様化していくなかで、同じような悩みを抱えている者同士で、問題解決のための意見交換ができたということは、今回の研修で得られた大きな成果の一つであると考えています。

終わりに、多彩な講義によりと畜検査に係る最新の知見を学べたこと、研修を通じて他県のと畜検査員と交流が持てたことなど、本研修で得られた多くの成果を何一つ無駄にしないよう心掛けながら、今後の業務に励んでいきたいと思っています。（令和3年11月30日 主任獣医師 世良田研）



例年であれば参加者全員が集まって撮影される集合写真も、
リモート開催のためこのような形式となりました。



微生物業務シリーズ②

細菌が原因となって引き起こされる疾病は数多くありますが、そのうち、敗血症を疑った場合、どのような手順の検査を行っているのか紹介します。

細菌感染症が進行して到達したその末期には、敗血症の状態になります。と畜検査では、「敗血症」は、炭疽、豚丹毒、サルモネラ症、膿毒症等とは区別して扱われ、その判定基準は以下のとおりとなっています。

- ①全身症状を呈し、血液中に菌の存在が確認されたもの
- ②病理学的に敗血症所見を呈し、臓器、リンパ節、枝肉のいずれか 2 か所以上から同一の菌が分離されたもの
- ③病理学的に敗血症の一般所見を呈するもの

と畜検査では、生体検査で敗血症の診断に至ることは少なく、解体後の検査で、と体、臓器の肉眼病変(放血不良、臓器の出血、リンパ節の出血・腫大、臓器の混濁腫脹、疣状心内膜炎等)から総合的に判断しますが、肉眼検査だけで判定が困難な場合、結果を保留し、細菌検査を実施しています。

試験室において、以下の手順で検査をします。

- ①臓器、リンパ節、枝肉を直接スライドガラスに塗抹し、鏡検、グラム染色し、菌を確認
- ②臓器、リンパ節、枝肉を血液寒天培地に塗抹し、好気及び嫌気培養し、分離された菌を確認
- ③各検体から検出された菌の性状を確認

上記検査で、2 か所以上の臓器などから同一の菌が分離された場合、敗血症と確定し、全部廃棄処分としています。

ここで紹介した敗血症の細菌検査は、検査所便り(前号)で紹介した食肉検査の 4 本柱のひとつである、「疾病・異常肉の排除」に欠かせない検査です。加えてこのような敗血症が集団的に発生した場合には、分離された菌の性状などを詳細に確認し、生産農場等に情報提供していくことも、安全な食肉の提供には重要なことと考えています。

検査指導久慈グループの業務について

今年の6月より(一社)久慈広域食肉処理場においても開始した作業中点検。HACCP に基づく衛生管理に対する外部検証の一環ということで、検査員が毎日解体作業室を巡回します。昨年度までも年数回の点検を実施してきましたが、毎日続けていくことで、今まで見えなかった問題を明らかにし、その多くを改善することができました。しかしながら、人員・設備の不足で容易に解決できない問題が残りました。これに作業手順等の改変により対応するため、実際に作業に携わる従業員の方を交えて改善方法を模索する、「作業手順検討会」を開催しました。検討会の前に、従業員を対象に衛生講習会を開催しました。より衛生的な食肉の提供のためにはどのような作業が望ましいのか、科学的根拠や法的な意義についても理解して、検討会でのより活発な議論につなげようというものです。

検討会開始時、慣れた作業から不慣れな作業への変更ということで、従業員の方からは不安の声もありましたが、率直な意見交換を行い、相互理解が進み、手順の変更に意欲を示す姿がみられました。後日、作業中点検で作業の様子を見てみると、従業員の方は早速新しい手順に挑戦していました。

今後とも、県民の皆様へ安全な食肉を提供できるよう、処理場との連携を密にして衛生管理の徹底に貢献したいと思っております。



衛生講習会の様子

いわての牛肉を世界へ！～輸出支援業務シリーズ④～

食肉を輸出するためには、輸出相手国等の規制に基づき、厚生労働省等が輸出食肉取扱施設として認定した施設(と畜場・食肉処理場)において処理をすることが求められています。

(株)いわちくでは現在、アメリカ・香港・シンガポールをはじめとする12か国に向けて牛肉の輸出を行っています。(株)いわちくが実施する牛肉の輸出が円滑に行われるよう、食肉衛生検査所が実施する業務は、以下のとおり大きく3つに分けられます。

- ① 認定施設における衛生管理の検証
- ② 衛生証明書の発行・不正防止
- ③ 国及び相手国政府への対応

昨年度からスタートした「検査所だより～輸出支援業務シリーズ～」では、これまで、牛肉を輸出する際の、当所の具体的な業務として、不正防止や残留物質等モニタリング検査などについて掲載してきました。シリーズ4回目の今回は、「対米輸出認定施設におけるサルモネラ検査」について御紹介します。

当所では、輸出相手国等の規制(「アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱」等)に基づきサルモネラ検査を実施しています。

この検査は、衛生管理の検証の手段として、指名検査員(厚生労働省があらかじめ都道府県等の推薦を受けて対米輸出食肉を検査する検査員として指名したと畜検査員)により行われます。

指名検査員は、認定と畜場等内の製品を採取し(写真1)、サルモネラ属菌について検査を行い(写真2)、安全な牛肉であることを確認しています。



写真1 検体の採取



写真2 試験室での検査

なお、食肉衛生検査所における微生物検査についても、地方厚生局の担当官が年1回以上査察等を実施し、その精度を評価することとされており、当所においても、東北厚生局担当官による査察がなされています。

今年度は、10月14日に、検査業務管理に係る組織構成、検査室の設備、器具の校正・点検、精度管理等の観点から、査察が実施されました(写真3)。



写真3 厚生局担当官による査察



以上のように、輸出相手国等の規制に則り、衛生管理の手法を検証していくことで輸出食肉の安全性を確保する一助としています。

編集後記

▼久慈の食肉処理場に来て2年目、天気の良い日の昼休みには時々散歩に出かけます。処理場は山林に囲まれた立地で、時折いい出会いに恵まれます。

▼6月上旬、処理場近くの林道を歩いていると、前方を赤茶色の鳥が駆け抜けて行くのが見えました。もしやと思い鳥が潜り込んだ藪の下に回り込むと強風になびく旗のような音がするのです。見上げると翼を震わせながらこちらをにらむ黒い影が一つ。ヤマドリです。

▼この行動は母衣打ち(ほろうち)と呼ばれる、ヤマドリの雄の威嚇行動だそうです。開けた場所に棲む、キジにも共通する行動ですが、ケンケンと声を上げながらするキジのそれとは違い、ただ羽の音だけにするヤマドリのそれには強い威圧感がありました。

▼ちよつとした昼休みの散歩でも色々発見があります。これから益々寒くなっていく時期ですが、折を見て外に足を向けるようにしたいと思います。

(船田)