

検査所だより

令和7年度 第3号
令和8年3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
紫波町犬淵字南谷地 57-20

カナダと畜場視察研修に参加して



11月3日から8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7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（カナダ）に参加させていただきました。

渡加前に事前学習として、令和5年度に行われた同研修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研修の動画を受講しました。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カナダの食肉衛生に関する体制について学んだうえで研修に臨みました。

いよいよ出発当日、約10時間かけてバンクーバーに行き、そこから約2時間30分かけて視察先のあるカルガリーへ向かいました。カルガリーは冬季オリンピックが開催されたことでも有名ですが、カウボーイ文化が元々あり、カナダでも有数の牛肉の生産量を誇る都市でもあります。今回、私以外の参加者は本省及び鹿児島、佐賀、岐阜、北海道の検査所の職員でした。

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か所あり、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



ロッキー山脈

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4,650頭/日の牛のと畜及び食肉処理を行っている Cargill Limited 社の視察を行いました。当所所管施設は最大処理頭数が約100頭/日であることを考えると規模の違いを感じていただけたと思います。また、敷地内にはと畜場や食肉処理施設だけでなく、製品を詰めた段ボールを全自動で保管、管理でき、最大11万箱の段ボールを収容できる自動化ボックス配送センターのほか、排水処理場、発電施設等もあり、最先端の技術や地球環境に配慮した設備がありました。この施設は、内臓や枝肉検査を獣医師ではない施設の作業者が検査しており（日本では獣医師が検査を行う）、牛の施設ではカナダでも現時点で2施設しかない検査体制をとっています。この検査体制は Modernized Slaughter Inspection Program (MSIP) と呼ばれており、もともとカナダでは豚の検査体制として普及していましたが、数年前から牛への導入が進められています。その検査体制はもちろん、作業者の教育方法等、獣医師不足が懸念される日本でも学ぶべきところがたくさんありました。

3日目は530頭/日の処理が可能な Harmony Beef 社の視察を行いました。こちらも日本国内と比べて大きな施設で、将来的には800頭/日を目指しているとのことでした。検査体制は Cargill Limited 社とは異なり、獣医師をはじめとする CFIA の検査員が生体から内臓、枝肉までを検査しています。こちらは MSIP に対して High Line Speed Inspection System (HLIS) と呼ばれており、カナダでは現時点でほとんどの牛と畜場で行われています。MSIP に比べると現場で作業する CFIA 検査員の数は倍ほどの人数となっており、いかに MSIP が検査員の人員削減につながるか感じました。と畜の処理工程や食肉の加工処理工程等は施設によって異なりましたが、枝肉や内臓への有機酸噴霧を重要視しているという点が2施設で共通しており、カナダと日本との大きな違いとして印象に残っています。

今回、業務を同じくする他自治体の輸出施設を所管する指名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。



Harmony Beef 社にて

令和7年度 食監協・公獣協 合同研修会

「ナッジ理論を活用した衛生指導について」を開催しました

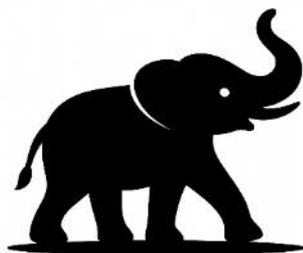


令和8年2月8日、「岩手県食品衛生監視員研修協議会（食監協）」と「全国公衆衛生獣医師協議会岩手県支部（公獣協）」は、合同で研修会を開催しました。

「食監協」は、食肉衛生検査所の検査員や、保健所で食品衛生を担当する食品衛生監視員、さらに動物愛護を担当する職員などで構成される組織です。一方、「公獣協」は、公衆衛生分野の行政に従事する獣医師で構成され、当所がその岩手県支部の事務局を務めています。

食肉衛生検査所や保健所などで公衆衛生に携わる行政職員の共通の業務課題として、食品営業者や施設管理者などに対し、衛生管理の改善や適切な行動を求める場面が多々ありますが、正しい情報を伝えても、そのとおりに行動してもらうことは簡単ではありません。そこで今回の合同研修会では、こうした課題を踏まえて「強制することなく自然と相手に望ましい行動を促すアプローチ」として近年注目されている「ナッジ（Nudge）理論」をテーマとしました。

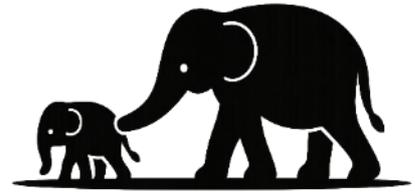
講師には、日本におけるナッジ研究・実用化の第一人者である青森大学客員教授の竹林正樹先生をお迎えしました。竹林先生は、テレビ等のメディアでもご活躍され、津軽弁の親しみやすい語り口と分かりやすい説明で、全国で数多くの講演を行う人気講師です。



ナッジ理論では、人間の直感的な判断を「大きく力強い
が、やや面倒くさがりな象」に例えています。ナッジとは
「軽くつつく・そっと押す」という意味の英語です。人の心
理や行動特性を踏まえた“ちょっとした仕掛け”により、強制
することなく、母象が小象をやさしく鼻で押すようにそっと
後押しして、自然と望ましい行動を選択するように促すため

の手法で、人々に健康行動を促すための国の施策など身近なところにも活用されています。

当日は、先生のユーモアあふれる語り口に参加者から笑いやうなずきが起こりつつ、終始和やかな雰囲気でも進みました。ナッジの基本的な考え方や様々な場面での応用例など、分かりやすく実践的に学ぶことができ、質疑応答では、日頃の衛生指導や保健所の動物愛護に関わる業務について次々と質問があがり、長丁場もあっという間に感じられる充実した時間となりました。



今回の研修会は、相手に無理なく望ましい行動を促すための視点や工夫について学ぶ大変有意義な機会となり、実務に直結する多くの気づきを得ることができました。

今後も学んだ内容を業務に取り入れ、より効果的な衛生指導につなげてまいります。

令和7年度食肉及び食鳥肉衛生技術研修並びに研究発表会に参加しました

令和8年1月22日・23日に開催されました「食肉及び食鳥肉衛生技術研修会並びに研究発表会」に参加しました。本研修会は、全国の食肉衛生検査所および関連研究機関が一堂に会し、行政動向、家畜疾病対策、衛生管理技術、検査高度化の取り組みなど、最新情報を共有する重要な機会となっています。

初日には、厚生労働省より最近の食肉衛生行政の動向が説明され、輸出拡大に向けた制度整備や外部検証の見直し案など、国の方向性を把握することができました。続いて農林水産省からは、高病原性鳥インフルエンザや豚熱など主要家畜疾病の発生状況と対策が報告されました。このような家畜疾病の発生状況は、食肉衛生検査所におけるリスク判断に直結することから当所の業務において農林水産部局との連携が不可欠であることを再認識しました。

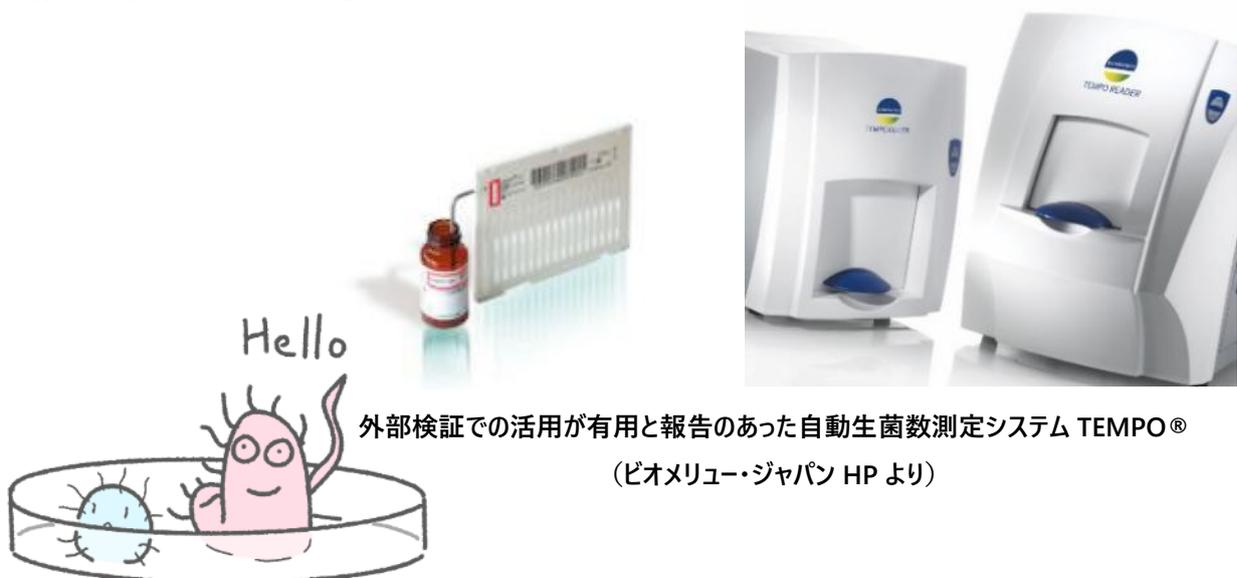
また、AI画像診断技術を活用した検査補助モデルの研究に関する講義では、病変識別精度の向上や海外での導入事例が紹介されました。検査現場の負担軽減につながる技術として将来性を強く感じ、今後の実装に向けてどのように環境整備を進めるべきか考える良いきっかけとなりました。さらに、民間事業者による衛生管理改善事例では、設備改修、動線整備、教育手法の工夫など、現場の課題に即した実践的な取り組みが多く示され、大変参考になりました。

二日目の研究発表会では、全国の食肉衛生検査所からと畜検査における精密検査や判定困

難事例、施設の汚染状況の調査結果の分析など、多岐にわたる報告が行われました。各地域で蓄積されたデータに基づく発表は説得力があり、現場に根差した検査とその結果を研究結果としてまとめることの重要性を改めて実感しました。特に、リステリア属菌を食肉施設の汚染指標として捉える考え方は、衛生管理の新たな視点として印象に残りました。また、外部検証における自動生菌数測定システム「TEMPO®」の有効性を検討した食肉衛生検査所からの報告もあり、当所でも導入できれば業務効率化や情報共有の円滑化に大きく寄与すると感じました。

全体を通じ、各機関が共通の課題に対し多角的なアプローチを行っていることを実感し、日常検査の質向上に直結する知見を数多く得ることができました。さらに、今回の研修を通して得られた全国的な課題認識や最新の技術動向は、所内における今後の人材育成や内部研修の内容を見直す上でも非常に有用であると考えています。

今回の研修で得た知識や気づきを、今後の業務に積極的に活かし、安全な食肉供給の確保に一層努めてまいりたいと思います。



▼暦の上では春とはいえ、まだ寒さが残るこの頃です。当検査所のある紫波町のお隣の花巻市では、毎年二月十一日に二つのイベントがあります。

▼一つは、「わんこそば全日本大会」です。五分間の制限時間内に何杯食べられるかを競うこの大会。今年の優勝者は、人気フードファイターの女性で、記録はなんと三百七杯。十年ぶりに大会記録を塗り替えたそうです。地元高校生の給仕さんとの息の合った掛け合いで、見る者を魅了する食べっぷりは、花巻の冬を盛り上げてくれました。

▼もう一つ、静かな森の中で実りを占ったのが「たろし滝」です。つららを意味する古語「垂氷」を冠するこの氷柱は、今年、三年ぶりに計測可能となり、五・ニメートルという立派な太さに育ちました。今年の「豊作」が見込まれ、厳しい冬の先に豊かな喜びが待っていることを教えてくれているようです。

▼来年はどちらか見に行きたいなと思います。暖かな春の到来を楽しみに、残りの寒さを健やかに過ごしたいです。(川畑)