



検査所だより

令和6年度 第3号

令和7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

紫波町犬渕字南谷地 57-20



岩手大学受託研究員として公衆衛生学を学ぶ！

当検査所には岩手大学受託研究員として研究に参加するという制度があり、業務として岩手大学の研究室で公衆衛生学や病理学について学ぶことができます。今年度は獣医公衆衛生学研究室（担当教員：藤原正俊先生）へ行かせていただきました。研修期間は9月～2月の6カ月間で、サルモネラ属菌の分離培養方法の検証に取り組んだ他、糞便や食品からのサルモネラ属菌の分離や鞭毛抗原決定法の手技について学びました。

研究室では、国内で一般的に使用されている培地2種類を用いてサルモネラ属菌の分離における前増菌培養液の接種量や接種後の培養時間を変えることによって高率に分離できる条件の検証を行い、前増菌培養液の接種量は国内でサルモネラ属菌の検査で広く用いられている試験法で定められているものと既報で推奨されているものが異なっていたが、検証の結果既報の内容を支持するものとなりました。また、食用の牡蠣や野生のカラスの糞便を採集し、それらから藤原先生が開発された培地を用いてサルモネラ属菌の分離を行ったり、分離されたサルモネラ属菌の鞭毛抗原の決定を従来の方法をより簡便にした藤原先生が考案された方法で行ったりしました。今回の研修を通して、サルモネラ属菌の検査法や培地についての知識が深まりました。

学生時代は寄生虫学研究室に在籍していた私は、実習や座学等で細菌学について学ぶ機会があってもそれらに関する実験の知識や手技の経験が足りておらず、苦手意識がありました。しかし、今回の研修で細菌学について学ぶ機会をいただき、先生や学生さんから分離の手技や培地の基礎的な知識などを教えていただき、担当でないために業務でなかなか行えない細菌検査で行う一連の手技などを、実際に手を動かしながら学ぶことができ、理解が深まりました。

今回の研修で藤原先生から教えていただいた分離培養法や鞭毛抗原決定法は、先生が家畜保健衛生所で勤務されていた時に従来の方法で行うと時間と手間がかかり、もっと簡便な方法がないかということから自ら開発したものだそうです。私はどんなに煩雑な作業でもそれが長年用いられている手法であればその作業に疑問を持たずに行ってしまうと思います。学生さんも自分で論文を調べ、自分の考えを先生と話し合っており、自主性の高さを感じました。今回知識として様々なことを学びましたが、そのような業務にあたる姿勢についても学ぶことができました。

今回の研修は、藤原先生が今年度7月から着任されたばかりで研究室としてもお忙しい中、研究室の皆様に細菌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。



サルモネラ属菌分離後の MLCB 培地

令和6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及び発表しました



「食肉及び食鳥肉衛生技術研修並びに研究発表会」は、食肉及び食鳥肉の衛生的な処理及び検査に関する最新の知識と技術の研修及び調査研究の発表討議を行い、食肉及び食鳥肉衛生行政の円滑な推進を図ることを目的としています。また、研究発表会については、全国食肉衛生検査所協議会及び全国食鳥指定検査機関協議会との共催となっています。

今年度は、令和7年1月23日及び24日に、東京都中央区にある東京証券会館にて行われました。食肉部門26題、食鳥肉部門13題の計39題のうち、一次審査により口頭発表と誌上発表に振り分けられ、口頭発表は食肉部門14題、食鳥肉部門は8題でした。

初日の研修会は、午前に厚生労働省から「最近の食肉衛生行政の動向について」、「BSE対策の見直しについて」、「食中毒防止対策について」、「公衆衛生獣医師確保に向けた取組について」、「輸出食肉処理施設におけるFSIS査察の概要について」等の話題が提供されました。午後は関連施設からの発表が3題、岩手県一関市室根町に新工場を設立する（株）オヤマによる「食鳥処理場のHACCPプラン内部検証の取り組み」、日本大学の壁谷教授による「野生鳥獣処理施設での解体処理工程における微生物汚染防止に関する研究」、WOAHアジア太平洋地域代表事務所の釘田代表による「国際獣疫事務所WOAHにおけるワンヘルスの取組について」等、有意義な内容で、会場はほぼ満席でした（発表中の写真撮影を禁止されたため、雰囲気だけでも味わっていただければと開始前に撮影※写真1）。

昼食は、東北ブロックで意気投合した他自治体の食肉衛生検査所の方々と近くのそば店に行き和やかな雰囲気会で食しました（写真2・3）。



（写真1）



（写真2）



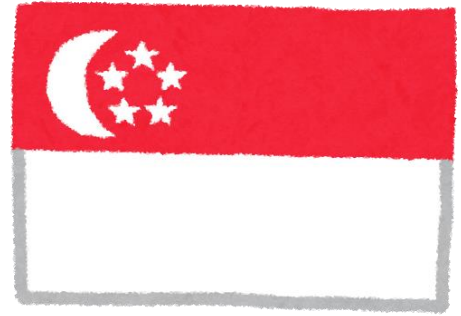
（写真3）

2日目は全国から選ばれた食肉衛生検査所及び食鳥指定検査機関である（一社）岩手県獣医師会食鳥検査センターから発表がありました。

当所からは「食鳥処理場の外部検証の評価」という内容で発表しました。どの演題も実際に食肉処理場で行われていることだけに興味を持って聞くことが出来ました。食鳥部門で興味を持った内容には、「大規模食鳥処理場における過酢酸製剤を用いた食鳥と体洗浄効果の検証について」、「肉養鶏の大腿部にみられたメラニン色素沈着症について」、「迅速定量試験法を用いた食鳥とたいの微生物検査」等がありました。今後の事業者への助言・指導に資する大変有意義な研修でした。

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、4回目となる定期査察が、令和6年11月13日～14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。

結果は、記録点検、現場点検ともに口頭による指摘や注意事項はあったものの、文書による指摘事項はなく、(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、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確認されました。

現在、国内での豚熱の発生によりシンガポールへの輸出再開の目途は立っておらず、(株) いわちくのシンガポール向け豚肉の輸出実績は未だない状況です。そのような状況やこれから先の施設の経年劣化などを踏まえると、今の衛生水準を維持・向上させていくためには、施設側の自主衛生管理の取り組みが一層推進されることが重要です。そのためにも、当所としては、今後とも外部検証や査察対応を通じ施設側に積極的に働きかけながら、十分に連携を取り対応していきたいと考えています。



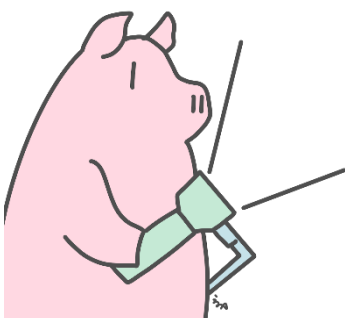
口頭指摘の一例（前掛けに脂肪）



冷蔵庫温度管理状況の確認



外周点検



ランピースキン病発生に伴う米国向け牛肉輸出の取扱いについて

◎病徴と発生状況

令和6年11月6日、福岡県の乳用牛農場において、日本で初めてランピースキン病の感染が確認されました。12月末時点で、福岡県、熊本県の22農場で発生が確認されています。ランピースキン病は、牛の皮膚に病変等が生じる疾病で、牛乳の生産等に一時的な影響はありますが、致死性は低く、ほとんどの牛では徐々に回復します。本病を発症した牛の早期発見、隔離、移動の自粛、ワクチン接種等の総合的な防疫対策によって、本病の発生及び感染拡大を効率的かつ効果的に防止することが重要とされています（家畜伝染病予防法上「届出伝染病」の扱い）。本病は牛の病気であり、人に感染することはありません。

なお、ランピースキン病に罹っている牛の肉や乳が市場に出回ることはありません

◎国内でのワクチン接種

福岡県では本病の発生予防のため、11月21日からランピースキン病ワクチンが接種されています。米国は、12月19日以降、ランピースキン病ワクチン接種を行う都道府県由来の牛肉について、輸入を停止したことから、岩手県内の米国向け輸出牛肉取扱い施設においても、牛の受入、搬入時の手順を定め、認定施設内にワクチン接種県由来牛を受入ない等の対応が必要となりました。手順の確実な実施により、岩手県内の米国向け輸出牛肉取扱い施設からの牛肉輸出は継続して実施されています。

◎米国向け輸出牛肉取扱い施設・食肉衛生検査所の対応

- ・米国向け輸出牛肉取扱い施設は、肥育農家から搬入前にと畜予定牛リストを入手し、ワクチン接種県由来牛が入っていないことを個体識別情報検索サービスを活用して確認。
- ・仮にワクチン接種県由来牛がリストに入っていた場合は、出荷元農家へ搬入しないよう指示。
- ・万が一ワクチン接種県由来牛が米国向け輸出牛肉取扱い施設へ出荷された場合、当該施設外へ搬出。
- ・食肉衛生検査所は、生体検査までに施設の記録を確認。

◎ランピースキン病ワクチン接種県由来の牛肉の米国への輸出停止措置の解除

農林水産省と米国当局において協議を継続し、米国当局はランピースキン病ワクチンのリスク評価を終え、輸入停止措置の解除に合意しました

ワクチン接種の有無にかかわらずすべての都道府県の牛肉について、米国と手続き面での調整を終え、3月19日付けでランピースキン病ワクチン接種開始に伴うアメリカ合衆国向け輸出牛肉の取扱いに関する通知はすべて廃止され、動物検疫所において、米国向け輸出に必要な輸出検疫証明書の交付が再開されました。

編集後記

▼皆様、岩手県は溪流釣りのメッカである
ことご存知でしょうか。

私は岩手県に来て五年目の時に溪流釣りに
はまり、一人で一週間、東北一周溪流釣
り旅というものをしてみました。

▼岩手県、青森県、秋田県、山形県、福島
県、宮城県の順に車で行き、明るい時間に
翌朝の釣り場をチェック。山奥では電波が
入らないので紙のマップを視て印を付けた
後、温泉に入り、夜は翌日の仕掛けの準備
をする。食事はカップラーメンと釣って塩
焼きにしたイワナやヤマメ。マイナスイオン
のおかげか空気の美味しさが気持ちよく
溪流釣りを楽しみました。

▼ある日、山形県のとある溪流で、夢中に
なって釣りをしていたところ、視線を感じ
まして、恐る恐る振り返ると、十メートル
ほどの場所に大きな熊が。私は驚き、パニッ
クになりその場に固まってしまった。しば
らくして正気になり、ゆっくりと後ずさり
し、三十メートルほど離れてみると、ただの
大きな黒い石でした…。

▼結局その日は早めに温泉に入り、翌朝の
釣りに備えたのでした。（島）