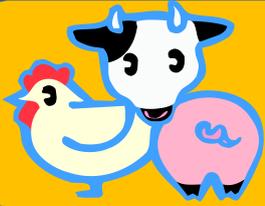




令和3年度 第1号
令和3年7月発行



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

食肉衛生検査所のご紹介及び県産食肉の安全確保の取組み

検査所だよりをお目通しの皆様には、日頃から食肉の安全確保に係る当所業務の推進にご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。

さて、食肉衛生検査所は、農場と食卓の中間に位置して食肉の安全確保に重要な役割を果たす役所ではありますが、当所の職員構成は、正職員27名中26名が獣医師であり、また、17名（6割以上）が女性という、獣医師・女性がその専門性を活かしながら社会貢献する職場となっています。

また、当所では、科学的根拠に基づいた各種検査や検証業務などにより県産食肉の安全確保を図り、「いわて県民計画（2019～2028）」に掲げる、県民が地域の安全や暮らしの安心を実感できる岩手の実現を目指して取組を行っているところであります。

特に、食品の衛生管理の国際標準となっているHACCPの普及について、今年6月1日よりすべての食品事業者への義務化が完全施行となったところであり、県内のと畜場及び食鳥処理場の衛生管理を一手に所管する当所としても、外部検証体制の構築を今年度の最重要課題と位置付けております。各施設のHACCPシステムの安定的運用に関して、支援業務に積極的に取り組んでまいります。

国は、農産物の輸出促進を国策に掲げ、昨年4月には「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」（令和元年法律第57号）が施行されました。当所としても、輸出の促進に取り組む事業者の支援のため輸出指導課を昨年度新設したところであり、農林水産業・食品産業の持続的な発展にも寄与していくことが期待されていると日々感じております。

この輸出関連業務については、牛肉は平成21年のシンガポールを皮切りに、現在、米国や香港など12の国・地域まで拡大しており、牛肉の輸出量は平成22年度の1.8トンから令和2年度は297トンと毎年増加しています。また、昨年4月に新設された豚肉処理施設も今年3月に対シンガポール輸出施設として国から認定されたところであり、これらに伴う検証業務や衛生証明書発行事務なども増加の一途となっています。

昨年度は、全国各地の養鶏場で高病原性鳥インフルエンザが発生し、また、豚熱（CSF）に関しても、本県でワクチン接種が始まるなど、畜産業・食肉業界を揺るがす家畜伝染病の発生が危惧されるところであります。私ども食肉衛生検査所としても関係機関と連携しながら、訓練等を通じて万々に備えてまいります。

結びに、新型コロナウイルスの流行は未だ収束が見えない現状ではありますが、ワクチン接種等の対策により流行の制御が可能となり、早くコロナ禍前の日常が取り戻されることをご祈念申し上げますとともに、引き続き、当所の食肉の安全確保業務の推進へのご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

岩手県食肉衛生検査所
所長 高橋孝嗣

と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証スタート

と畜場と大規模食鳥処理場の HACCP に基づく衛生管理に対する外部検証が、今年度から始まっています。HACCP 導入が義務化され、今までの HACCP 導入支援から、運用支援が焦点です。各施設の衛生管理の実施状況を確認するため、と畜検査員及び食鳥検査員である所員が、現場に赴いて行きます。主な内容は、次のとおりです。

- ①現場検査 稼働前に、施設や設備等の衛生管理状況を確認します。製品が接触する箇所が特に（作業前）重要ですが、長い間清掃されていない箇所や汚れていることが当たり前になっている箇所がないか注意が必要です。
- ②現場検査 稼働中の衛生管理実施状況を確認します。衛生的な作業が実施されているかの確認（作業中）や温度の測定、サンプルを当所に持ち帰って微生物試験を行います。
- ③記録検査 衛生管理計画や手順書が適切に維持・更新されていること、それらが漏れなく実施されていることを確認します。

清掃不良箇所や温度管理の失宜、CCP の逸脱などが無いことも大切ですが、これらの発生時にどのように対応したか、その記録を残すことも重要です。これらの発生状況から、衛生管理計画や手順書、HACCP プランを見直していく過程は、HACCP の運用に不可欠なものであり、各施設が作成した衛生管理計画を遵守しながら、必要な更新を行っていくことが重要です。当所では、各施設の HACCP に基づく衛生管理を、トータルでサポートしていきます。



豚施設シンガポール認定取得について

当所ではこれまで、(株)いわちくの豚処理施設のシンガポール輸出認定に向けて、HACCP 計画や衛生管理手順の作成に係る指導助言、衛生管理の検証業務や衛生教育などの様々な支援を行ってまいりました。

そして、昨年12月に実施された厚生労働省及び東北厚生局による現地調査(詳しくは、令和2年度第3号のバックナンバーをご覧ください)の結果、令和3年3月23日、(株)いわちくの豚処理施設が『シンガポール向け輸出豚肉を取り扱うと畜場及び食肉処理施設』として認定されました。



これまで、(株)いわちくで処理された豚肉は香港にのみ輸出可能でしたが、今後はシンガポールへの輸出も可能となります。ただし、対シンガポール輸出食肉の取扱要綱に基づき、認定を受けたと畜場及び食肉衛生検査所に対しては、国の輸出食肉検査担当官による査察が年1回以上行われます。当所では引き続き、豚処理施設が衛生的な状態を保っているかどうか、そして、食肉が衛生的に処理されているかどうかを日々検証するとともに、輸出証明書の発行や不正防止措置等を適切に行ってまいります。

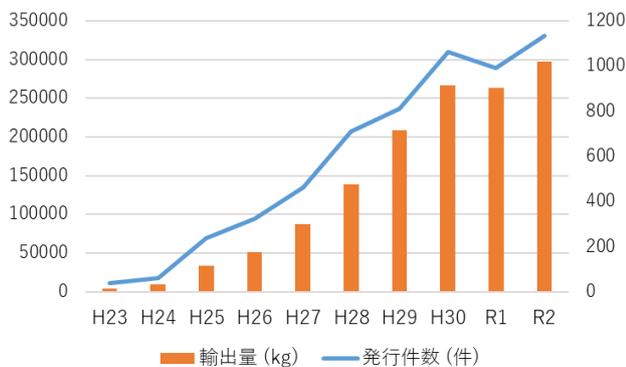
本誌発行時点においてシンガポールに向けての豚肉の輸出はまだ始まっていませんが、当検査所では、と畜場法及び食品衛生法に基づく食品の安全性の確保に努めることはもちろんのこと、令和2年に施行された輸出促進法の目的である、農林水産物及び食品の輸出の促進、農林水産業及び食品産業の持続的な発展にも寄与できるよう、引き続き努力していく所存です。

いわての牛肉を世界へ！～輸出支援業務シリーズ③～

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)においてと畜解体処理を行い、行政機関による衛生証明書の発行が義務付けられています。

現在、(株)いわちくでは、アメリカ・香港・シンガポールをはじめとする12の国と地域に向けて牛肉の輸出を行っています。平成21年にシンガポール輸出の認定を取得して以降、その輸出量は大きく増加しています。

輸出牛肉の推移



検査所だより～輸出支援業務シリーズ～は昨年度からスタートし、第1回は輸出食肉に係る業務について、第2回は不正防止に関する業務について取り上げてきました。3回目となる今回は、「残留物質等モニタリング」について御紹介します。

(株)いわちくを対象とする残留物質等モニタリングは、米国、カナダ、香港及びオーストラリアに輸出される食肉について、化学物質等(抗生物質、駆虫薬、重金属、農薬など)の残留の実態等を把握し、問題がある場合は必要な措置を執ることを目的としています。

当所では、検体の採取、搬送、保管、分析機関への発送等の業務を担っています。

これらの業務を実施する際に注意している点の例は次のとおりです。

- 検体の送付の際には、検体の品質保持のため、冷凍状態で輸送する。

- 梱包に当たっては、検体輸送時の検体のすり替え防止等の観点から、改ざん防止用のテープ(剥がした際に被着体にその痕跡が明確に残る性能を有するもの。)を使用し、さらにその上から梱包封印シールを貼付する。
- 容器の下面にも改ざん防止用のテープを使用する。
- 検体の採取、搬送、保管、検査機関への発送等に係る取扱いを文書により定め、適切に記録を作成し保管する。



検体封印シールで封印した検体



改ざん防止用テープと梱包封印シールで封印した送付容器

以上のような点に注意を払いながら業務を実施することで、今後も、輸出食肉の安全が確保され、輸出が円滑に行われるよう努めていきます。

微生物検査研修を実施しました！～微生物業務シリーズ①～

令和3年5月20日(木)、当所において、細菌検査研修を実施しました。先に本検査所だよりで紹介しましたが、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則」が改正され、食鳥検査員による外部検証が本格的にスタートしたことから、(一社)岩手県獣医師会食鳥検査センター検査員、盛岡市職員、当所職員を対象として、食鳥処理場の外部検証に係る細菌検査手法を中心に研修を実施しました。

午前中は当所における試験検査業務管理(検体の管理・試薬・培地の管理・機器の管理・検査結果の管理等)を紹介し、午後から行う実習について講義を実施しました。

午後からは、実際の器具・培地・分離菌を用いて、一般生菌、腸内細菌科菌群、カンピロバクター菌同定と定量法等の手技を実習しました。

このような研修を通して、検査技術の向上を図るだけでなく、関係機関との連携を深め、相談しあえる関係づくりを継続して構築していくことで、安全安心な食肉を消費者の皆様提供していきたいと考えています。



消費者に安全で衛生的な食肉を供給するための業務を行っています！！

食肉衛生検査所の主な仕事(4本の柱)

①疾病・異常肉の排除【と畜検査等】

牛や豚などが食肉に処理される際に、病気や異常がないか検査

②微生物の制御等【と畜場等の衛生管理指導】

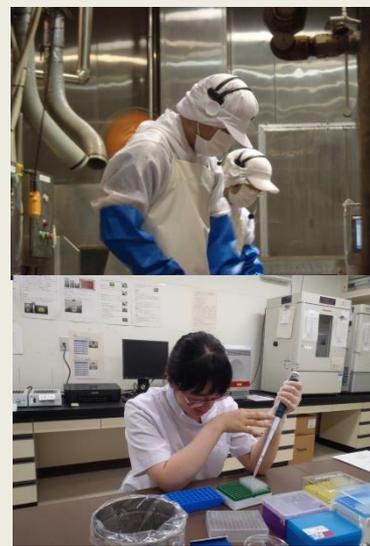
と畜場や食鳥処理場が衛生的な処理を行っているかをチェック

③残留有害物質検査

食肉中に動物用医薬品等が残留していないかを検査

④食肉の輸出支援

衛生管理の検証業務や衛生証明書の発行事務等により食肉の輸出を安全面からサポート



編集後記

▼夏が近づき、例年であればお祭りが盛り上がる季節になってきました。

▼お祭りはもともと『祀り』を起源の一つとして、神様に感謝することが目的だそうです。中には神様だけでなく、妖怪を祭るものもあるそうで、近年では「アマビエ祭り」というものもあるようです。

▼残念ながら、今年も、中止のお祭りは多いようですが、日本に根付いている、八百万の神や妖怪など、様々なものに守られているという感謝の気持ちは、お祭りがなくても持っていたいですね。

▼まずは、今年度も、こうして無事に第1号を発行することができたことに感謝したいと思います。これから益々暑くなりますが、皆様ご愛ください。

(遠藤(大))