



令和5年度第2号
令和5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
紫波町犬淵字南谷地 57-20

全国食肉衛生検査所協議会

北海道・東北ブロック大会を開催しました！！

今年度は当所が事務局となり、去る10月23日及び24日に、盛岡市内において、「第34回北海道・東北ブロック大会」を開催しました。約50名が参加し、調査研究発表、特別講演及び学術講演等が行われました。

第1日目には、6題の調査研究発表が行われ、当所からも「輸出食肉の通関トラブル防止に係る対応事例」について発表しました。演題数は少数でしたが、どの演題もレベルの高い内容で、フロアから活発な質問や意見もあり、見識を深めることができました。特別講演では、厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課の伊藤光洋輸出食品安全対策官から、「食肉衛生行政の現状と課題について」と題し、食肉衛生・食品衛生行政の現状や、今後の展望について講演いただきました。常日頃、従事している業務の重要性の再認識や、今後の課題が浮き彫りとなり、有意義な内容でした。また、当所から、「各自治体における外部検証の実施状況等」について協議事項を提出し、各機関の現状、課題について共有を行いました。どの機関においても、同様な課題を抱えている現状が確認できました。

第2日目は、学術講演として、「と畜場・食鳥処理場等のHACCPとゼロレランス」と題し、麻布大学獣医学部獣医学科公衆衛生学第二研究室の森田幸雄教授より講演いただきました。世界的に認知されているゼロレランスと加熱処理の重要性を再認識できました。

二日間を通し、新たな知見を得たり、これまでの取り組みの見直す機会となったり、参加者が見識を深めることができた大会となりました。引き続き、食肉の安全確保に尽力していきたいと思えます。



※全国食肉衛生検査所協議会とは、全国の食肉衛生検査所等が会員の緊密な連携をもとに、食肉衛生及び食鳥肉衛生の向上、並びに食肉の安全確保に資することを目的とし、食肉衛生に関する行政施策についての協議、検討及び推進、並びに調査研究事業や学術問題についての協議、検討及び研修を実施しています。現在、全国食肉衛生検査所協議会北海道・東北ブロックは、全21機関が加盟しており、毎年、ブロック大会を開催しております。

国立保健医療科学院の食肉衛生検査研修に参加して

去る6月12日から7月7日までの4週間、埼玉県和光市の国立保健医療科学院で「食肉衛生検査研修」を受講してきました。本研修は去年、一昨年はリモートでの遠隔研修となっておりましたが、今年は3年振りとなる集合形式での開催に戻り、コロナ禍からの復興の兆しを感じ取れます。本研修では「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」を目的としており、全国の食肉衛生検査所等から31名が参加しました。

研修は講義、演習及びグループワークといった複数の構成からなり、獣医病理学や食品衛生を取り巻く法整備、食品検査の手技手法、HACCP制度やCodexの基本原則といった、食肉衛生に係るあらゆる分野の最新情報を、御歴々の専門家から教えていただきました。

この研修の到達目標の一つに「食肉処理におけるHACCPを含めた衛生管理方法について、行政の立場から検証・評価が実施できる。」という項目があります。食品衛生法の改正により、令和3年6月から、原則すべてのと畜場でHACCPに沿った衛生管理が義務化されたところ、中小規模のと畜場を所管する自治体ではHACCP運用支援に難儀しているケースが多かったように思います。また、国では農林水産物を始めとする食品輸出の促進に力を入れており、現在複数のと畜場が対米食肉輸出認定の申請手続き中とのことで、岩手県を含む対米輸出認定施設を管轄する自治体の検査員が主導し、研修生同士でも、HACCPシステムの運用について活発に意見交流・情報交換を行ってきました。研修生は北海道から沖縄まで、文字通り日本全国から集まっています、各土地柄におけると畜方法の違いや飼養畜種の特徴など、初めて見聞きする情報に驚きつづけるばかりで、非常に有意義な時間を共有してきました。

研修の後半は、その殆どをHACCP演習とグループワークに費やしました。この演習は、各班で食肉衛生検査業務の現場における問題点を設定し、その問題解決に向けた研究を行うといった内容であり、自分の班は、全国の食肉衛生検査所における「外部検証に係る微生物試験結果」についての実態調査に取り組みました。結果として、現行通知に基づく微生物試験方法では、試験結果の評価に苦慮している施設が数多く存在することが判明し、そして、我々の班で収集した全国施設の検査結果データを基に、統計学的なアプローチによる基準値の設定方法についての一例を考察することが出来ました。本研究の成果物は最終的に、厚生労働省食品監視安全課長を招いた行政セミナーで発表し、業務現場での課題とその解決に向けて整理・検討の一助としました。

他班のグループワークについても、業務現場で直面している「解決しなければいけない課題」を深掘りして研究しており、色々と考えさせられる内容で、興味深く発表を聞きました。

最後になりますが、業務多忙の中、このような大変貴重な研修の機会を与えてくださった関係各所の皆様、この場を借りて心より御礼申し上げます。(獣医師 間澤大地)



輸出支援業務についての紹介 ～対米等輸出に係る微生物検査～

(株)いわちくでは牛で12の国と地域、豚で1カ国の輸出認定を取得していることから、当所では食肉の輸出支援に関する業務が大きな割合を占めています。輸出支援業務についてはこれまで令和2年2号から令和3年2号にかけて連載で紹介してきましたが、今年度はより具体的な内容について紹介しており、今回、第2号では対米等輸出に係る微生物検査について記載します。

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)により、検査所では牛のサルモネラとSTEC(腸管出血性大腸菌)の検査を実施しています。検査の方法は検体採取や実施頻度、使用する試薬や機器など詳細に定められており、サルモネラは連続する82日間枝肉をふき取り、STECは月に一度肉の一部を採取したものを検体とします(写真1)。

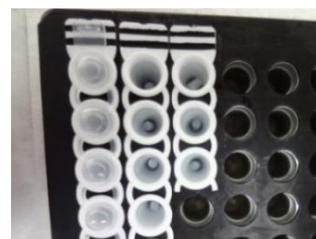


【写真1 サルモネラは枝肉をふき取り(左)、STECはトリム肉の表面を切り取ったものを検体とします(右)】

サルモネラもSTECもリアルタイムPCRでスクリーニング検査していますが、当所ではハイジナー社のクオリバックスシステムという食中毒検査に特化した機器を使用しています(写真2)。通常、リアルタイムPCRは核酸抽出、PCR反応液の調整・分注、反応条件の設定など煩雑な操作を必要としますが、クオリバックスシステムは検査項目に対応したタブレット状の試薬があらかじめチューブに入っており(写真3)、溶菌操作を行った検体を試薬入りチューブに接種して装置にセットするだけで検査を行うことができます。煩雑な手技を必要とせず、迅速にかつ簡便に検査を行うことができる反面、独自にPCR反応液の調整や反応条件の設定などを行うことができないことから、他の精密検査や調査研究で使うことが難しく、また、試薬が一般的なリアルタイムPCRと比較して高価という面もあります。余談ですが、クオリバックスシステムの機器はサーモフィッシャー社の技術提携により製造されているため、多くのラボでリアルタイムPCR検査機器として使用されているアプライドシステム7500によく似ています。

輸出支援業務における微生物検査では検査を実施した記録の管理も重要です。検査の実施状況に加えて試薬の納入・保管状況や検体採取、機器の校正点検などについても記録表を作成することとなり、すべての検体について、検体採取～検査終了(使用する培地等の調整や機器の点検も含む)までの一連の流れが記録でトレース可能となっています。これらの記録については東北厚生局の査察対象となるため、チェックやサインの漏れがないか、記載内容に齟齬がないかなど記録の管理には細心の注意を必要とします。

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。



【写真2 クオリバックスシステム(左)とアプライドシステム 7500(右)】

※右の画像はサーモフィッシャー社 HP より

【写真3 BAX system 用PCRチューブ
タブレット状の試薬が入っています】

久慈広域食肉処理場において、豚熱想定防疫演習を行いました！

9月28日(木)に(一社)久慈広域食肉処理場(以下、「処理場」)において、と畜解体作業員を対象に豚熱発生を想定した防疫演習を実施しました。処理場での防疫演習は例年、県北家畜保健衛生所の協力のもと連絡体制の確認や実際の消毒作業を行っていますが、今年は検査所の職員が豚熱に関する講習会を行う机上演習となりました。

【そもそも防疫演習とは？】

有事の際の対応及び関係機関との連携の強化を目的として、豚熱や鳥インフルエンザといった特定家畜伝染病(家畜伝染病の中でも特に発生予防や蔓延防止に措置を講じる必要があるもの)の発生を想定し、初動防疫に必要な業務と関係機関の連絡調整等について演習するもの。

特定家畜伝染病に関しては、農林水産省によって疾病ごとに防疫指針が作成されており、それを基に県や関係機関が要領・マニュアルを適宜作成し運用しています。処理場においても、検査所や家畜保健衛生所等とともに防疫マニュアル及び交差汚染防止マニュアルを作成しており、今回の演習ではその内容について確認しました。

また、講習では他県のと畜場で実際に豚熱が摘発された事例について紹介したり、防疫作業を行う際に着用する防護服の着脱方法について、動画で説明したりしました。特に防護服は普段目にすることも少ないので、防疫演習などの機会に使い方をしっかり確認しておくことが大切です。

豚熱は、平成30年に岐阜県で発生して以来多くの都道府県で発生が確認されており、36万頭を超える豚が殺処分されています。岩手県では、県内で捕獲されたイノシシにおいて豚熱の感染が継続して確認されており、飼育豚の全頭ワクチン接種の実施など、豚熱は畜産業界に大きな影響を与えています。

検査所においては、日頃から安心安全な食肉を提供するため適正なと畜検査を実施するとともに、万一と畜場で家畜伝染病が発生した場合には適切な初動防疫を確実に実行できるよう、防疫体制の確保に努めています。



編集後記

▼異例の暑さとなった令和5年も、残すところ12月だけとなりました。

▼12月のイベントといえばクリスマスですが、皆様は『アドベントカレンダー』というものをご存知でしょうか？

カレンダーの日付の裏にお菓子などが入っていて、毎日一つずつ開けていくというお楽しみ付きのカレンダーです。アドベント(Advent)とは、イエスキリストの誕生を待ち望む期間のことです。クリスマスまでをカウントするために作られたものだそうです。

カレンダーの前身はチョコレートやキャンディーなどが一般的ですが、最近ではレゴやロクシタンなども販売しており、毎日ブロックやフレグランスを楽しめるという面白いものも増えています。最後のクリスマスイヴには何が入っているのかワクワクしますね。

クリスマスだけでなく、24日間楽しめるという素敵なアイテムなので、興味があれば是非探してみてください。
▼今年もこうして第二号を発行することができたことを喜ばしく思います。それでは、皆様、年末年始は寒さに気を付けてお過ごしください。

(遠藤)