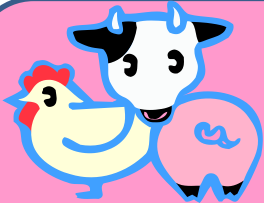




令和3年度 第3号
令和4年2月発行



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/anzenanshin/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。

国内での鳥インフルエンザの発生について

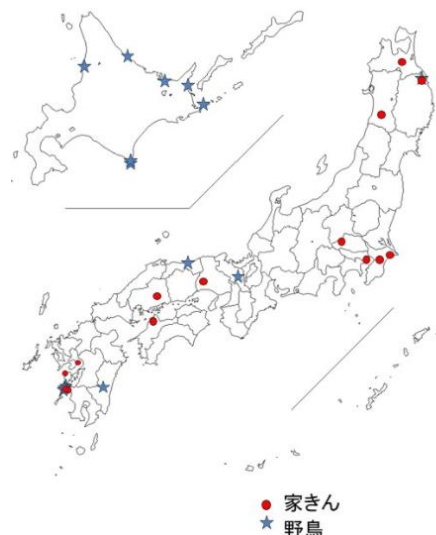


鳥インフルエンザとは、鳥インフルエンザウイルスによる水鳥・家きんを中心とした感染症です。家きんに対する病原性の強さや変異の可能性によって3つに分類されており、このうち高病原性または低病原性鳥インフルエンザが家きん飼養農場で発生した場合、他の家きんへの蔓延防止として防疫措置(殺処分・消毒・移動制限等)がとられています。例年、越冬のため渡り鳥の飛来する秋から春を中心に発生が確認されており、特に高病原性のもは家きんに急激で多数の死亡をもたらす、鶏肉や鶏卵の供給などに深刻な影響を及ぼすことから強く警戒されています。

(令和4年2月15日時点)

令和3年度の家きんでの発生は、秋田県で11月10日に確認されて以来、10県で16事例が確認されています(令和4年2月)。岩手県では、初の事例として久慈市の養鶏場で令和4年2月12日に発生が確認されました。防疫措置として、殺処分・埋却・消毒等が14日まで実施され、消毒ポイントの設置による関係車両の消毒等が継続されていますが、周辺農場の清浄性確認とともに段階的に縮小される予定です。

万一、食鳥処理場に出荷された家きんに高病原性または低病原性鳥インフルエンザの疑いが出た場合は、処理の中止、製品を含めた物品の移動自粛、施設や車両の消毒など、直ちに必要な防疫措置が取られるため、製品が流通する



令和3年度国内における高病原性及び低病原性鳥インフルエンザ発生状況(出典:農林水産省 HP)

ことはありません。また、食鳥処理場では必ず生体検査が実施されており、異常を探知できる体制がとられています。

久慈広域食肉処理場における豚熱対策

昨年 6 月に宮城県の七ヶ宿町で豚熱感染イノシシが確認され、岩手県も豚熱ワクチンの接種推奨地域に入りました。久慈広域食肉処理場でも国の防疫指針に基づいて、ワクチン接種済みの豚と未接種の豚との間でウイルス拡散を防止する交差汚染防止対策が実施されました。

当処理場においても、昨年 10 月に、豚熱発生に備えた防疫演習を実施しました。当演習では連絡先や処理場に出す指示など、主に発生時の初動対応について再確認しました。また特徴が乏しく発見の難しい豚熱の所見については他県の発生事例等も参考にしながら確認しました。

その後も豚熱の発生は続いており、昨年 12 月の宮城県での発生事例では、県内の関連農場において疑似患畜の殺処分が行われ、食肉処理場での豚熱対策の必要性は増えています。当食肉処理場においても、消毒等の感染対策を強化・継続しています。

食肉処理場は複数の農場からの人や車両が行き交う場所であり、伝染病発生時には病原体の積み替え地点となります。家畜伝染病対策における食肉処理場での平常時の継続的な防疫対策と感染豚発見時の迅速な対応は重要なものです。今後も県民の皆様に安心して豚肉を食べていただけるよう、尽力してまいります。



微生物業務シリーズ③

第1号では「細菌検査実習」について、第2号では「細菌に起因する敗血症検査」について紹介しましたが、第3号では、「化膿菌による膿瘍があった場合の検査」について紹介します。

生体検査時に、外部から重度の膿瘍が複数認められる場合にはとさつ解体禁止処分としますが、解体後の検査ではじめて膿瘍が認められる場合も多く、膿瘍として病変部を切除し、一部を廃棄処分します。複数の膿瘍がある場合、下記の基準に合致すれば、膿毒症として全部廃棄処分とします。

膿毒症を疑う所見が認められながら、解体後検査で判定困難な場合には、細菌検査を実施し、菌の体内分布を調べた上で判定を下す必要があります。膿瘍から分離される菌は多種にわたり、単一の場合は少なく、大部分は複数の菌が同時に分離されます。化膿菌が血管またはリンパ管に侵入して転移性に化膿巣を生じ、かつ全身症状を伴う場合には、膿毒症として全部廃棄処分となります。（下記判定基準の⑧）

【膿毒症の判定基準】

- ① 二か所以上の臓器、筋肉にまたがって高度な化膿巣が認められ、原発巣から転移したもの。
- ② 尾の咬傷に起因し、腰椎前方に化膿が波及したもの。または多発性、化膿性骨髄炎を伴うもの。
- ③ 筋肉膿瘍が離れた部分に複数発生したもの。小型の膿瘍の場合は、枝肉各部に散発したもの。
- ④ 皮下膿瘍のうち、全身に多発したもの。
- ⑤ 化膿性リンパ節炎の多発したもの。
- ⑥ 化膿性関節炎で、枝肉部分に複数の転移性化膿巣を伴ったもの。

- ⑦ 化膿巣または膿瘍に起因する著しい消瘦あるいは発育不良を示すもの。
- ⑧ 化膿巣は局所的だが、培養により、筋肉、主要臓器、躯幹リンパ節から膿瘍と同一菌の認められるもの。

化膿巣が有る場合は、これらの判定基準に基づき、総合的に判断し、疾病・異常の有無を確認し、食肉の安全を確保しています。

輸出支援業務シリーズ⑤

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、検査所の業務として、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5回目の今回は、上記①に該当する「作業前点検」について御紹介します。

作業前点検は、施設において、一般的衛生管理、HACCP システム及び SSOP の実施が適切になされているかの検証を目的として行います。具体的には、施設周囲、施設、設備及び器具の洗浄が適正であるかを確認しています。特に製品の直接的な汚染につながる恐れのある前掛け、まな板、ナイフ、器具類等に血液、脂肪等の汚れの残存が無いか、またそれらの保管場所の衛生状態等に注意して点検を行っています。また、消毒槽の温度、温度計等設備の破損の有無についても重点的に点検を実施しています。なお、作業前点検で検査員による指摘があった場合には、施設による改善措置が取られたことを確認した後、作業の開始を指示しています。

このように、検査所が作業前点検を実施することで、施設の衛生状態及び一般的衛生管理が高い水準で保持されるようになります。

こうした日々の点検等を積み重ねることで、今後も、安全・安心な食肉の提供に努めていきます。



作業前点検の様子

東北厚生局による豚処理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するとともに、HACCP システムによる衛生管理を本格的に導入することにより、食肉の安全性の向上に取り組んできました。厚生労働省の厳しい審査を経て、さらに令和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。当所は、(株)いわちくに対し、施設の衛生管理状況の検証や従業員の衛生教育への協力などを行い、施設の衛生管理水準の向上や輸出食肉施設認定に関する支援を行ってきました。

今回、認定を取得してから初めてとなる東北厚生局による査察が、令和4年2月16日～17日に行われました。

1日目は、衛生管理の実施記録等が適正に行われているか確認が行われました。2日目は、と畜場・食肉処理施設内外の施設・設備の衛生管理状況の確認や、と畜及び食肉処理に係る衛生管理作業手順の遵守状況の確認が行われました。これら施設側の確認に加え、当所の検証業務や検証記録等についても確認が行われました。

その結果、特に指摘事項はなく、(株)いわちく豚処理加工施設が衛生的に管理されていることが改めて確認されました。

岩手県食肉衛生検査所は、今後も食肉生産事業者及び関係機関と連携しながら、一層の食肉の安全確保と品質向上を図って参ります。



【と畜場 査察】



【施設外周 査察】



【食肉処理場 査察】

編集後記

風の時代」なるものが昨年から始まったとのこと、インターネットの情報を要約すると、お金・地位などの目に見えるものから、自由・平等・情報などの見えないものの価値が高まる時代とか。

コロナ禍により、世間では働き方や日常の常識がガラリと変わりました。また、以前にも増して多様な価値観が受け入れられるようになったと感じます。食肉衛生検査所は、リモートワークとは基本無縁ですが、研修や学会等がオンライン配信となり、今までよりも多数の職員が学びを得ることができました。

私個人は、新年早々から年度末にかけて、調査研究の原稿執筆、スライド作成、検査機器の点検、新型コロナウイルス検査支援・・・と迫りくる日々のタスク、そして何よりスギ花粉など、風で吹き飛ばしてほしいものが沢山あります。

今年度も検査所だよりをお読みいただきありがとうございます。

(山下)