



令和4年度 第1号  
令和4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  
紫波町犬淵字南谷地 57-20

### 食肉衛生検査所における県産食肉の安全確保等の取組み

令和4年度も業務がスタートしましたが、検査所だよりをお目通しの皆様には、日頃より、食肉の安全確保に係る当所の取組みにご理解とご協力を賜り、感謝申し上げます。

さて、当所は、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担う公所ではありますが、日頃から、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いるところであります。

当所の職員構成は、正職員26名中25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て社会貢献する職場となっています。

特にも、食品の衛生管理の国際標準となっているHACCPの普及については、昨年6月よりすべての食品事業者に法で義務化されたところであり、当所としても、県内のと畜場及び食鳥処理場のHACCPシステムの安定的運用に関して、作業前・作業中点検、記録点検及び微生物学的検証を三本柱とする外部検証を通じた支援業務に積極的に取り組んでいます。

国は、近年、農産物の輸出促進を国策に掲げて旗振りしており、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一昨年度設けたところであり、所謂「輸出促進法」（令和元年法律第57号）に基づき、農林水産業・食品産業の持続的な発展に寄与したいと考えております。現在、米国や香港など12の国・地域まで拡大しており、牛肉の輸出量は令和3年度は379トンと順調に増加しており、これらに伴う当所の検証業務や衛生証明書発行事務なども増えていきますので、検査員の研修等を通じて効率化を図りながら対応します。

昨年度は、本県の養鶏場でも高病原性鳥インフルエンザが発生し、また、県内捕獲の野生イノシシに豚熱（CSF）が発生するなど、本県でも畜産業・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、早期に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について、ご指導、ご鞭撻の程よろしく申し上げます。

岩手県食肉衛生検査所  
所長 高橋孝嗣

## と畜場・食鳥処理場の HACCP について①～概要編～

我が国の食を取り巻く環境の変化や国際法などに対応して食品の安全を確保するため、平成 30 年 6 月 13 日、食品衛生法のほか、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律を含む食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されました。

主な改正ポイントに HACCP に沿った衛生管理の制度化が挙げられます。よく聞く言葉ではありますが、今回は HACCP について説明します。



HACCP とは Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとったもので、日本語では危害要因分析・重要管理点と訳されます。

食品の加工工程の各段階において、「存在・混入・発生・増殖」する可能性のある危害要因 (Hazard) を明確にし、その発生頻度と重篤性により重要な危害要因となるかどうかを分析・判断します。重要な危害要因中から、その工程でしか除去または低減できないものを最も重要な危害要因としてその加工工程内で管理します。この管理する点を重要管理点 (CCP) といいます。

CCP としての工程における管理状況が、管理すべき条件を逸脱した場合、重篤な健康被害を発生する食品を製造・出荷してしまうリスクが高まります。そのため、CCP として設定した工程に対し、どの程度までが許容できるかの管理基準 (許容限界) を決め、さらに逸脱したときの対応策を定めます。CCP 工程で実施した内容は、記録され、管理者による検証や見直しが行われます。

これら一連の手順は「HACCP 適用の 7 原則・12 手順」といい、1993 年に Codex 委員会が「HACCP (危害分析・重要管理点) システムとその適用のためのガイドライン」として公表しました。この手順に従って加工工程を分析し、重要な危害要因の管理措置を構築・実施することが HACCP プラン作成の取り組みそのものです。

また「HACCP」というシステムは右図のように、すべての活動の基礎となる「一般衛生管理」及び「7S (5S)」があり、これら全てが衛生管理には必要となります。それらの活動を行うにおいて不可欠な施設・設備、取り扱う食肉の管理、従事する人の衛生管理・教育、そして安全性を保証するための記録の維持も大切です。



最後に、この HACCP システムをより良いものにするために、①HACCP 計画 (Plan) を作成し、②計画に沿って製造・加工を実行 (Do) し、③業務の実施が計画に沿っているかどうか確認 (Check) し、④実施が計画に沿っていない部分を調べて処置する (Act) という 4 段階 (PDCA) を行うことが重要です。さらに、最後の「処置 (Act)」を次のサイクルにつなげ、内容を向上させ継続的に改善していくこと (PDCA サイクル) も重要です。

## 調査研究の紹介

昨年、私たちの業務研究発表会で「輸出食肉認定施設に対する指名検査員による検証の有効性～微生物学的検査結果からの考察」について発表したものでその内容についてご紹介します。

### 1. はじめに

当所が所管する施設では対米等輸出食肉の認定を取得しており、各国の認定要綱に従い、指名検査員（輸出食肉を検査する検査員として指名されたと畜検査員）がHACCPシステムの検証や微生物検査など、様々な検証を行っている。また、令和2年からと畜検査員が行う外部検証の手法が示され、切除法を用いて微生物試験を行うこととなった。

そこで、と畜工程のうち、枝肉の汚染部位を除去する工程であるトリミング工程で除去された汚染物を用いて微生物学的調査を行い、上記の検査と併せて考察することで、指名検査員による検証の有効性について知見をまとめた。

### 2. 調査方法

（1）要綱に基づく検査等；STEC 検査（2回/月）、サルモネラ検査（1検体/日として夏季に82回連続検査）、作業前・作業中点検を実施した。

（2）枝肉の汚染部位の微生物学的調査；枝肉のトリミング工程で切除された肉片を検体として、サルモネラ及びSTECのスクリーニング検査を実施した。

（3）外部検証結果における全国との比較；一般生菌数（AC）及び腸内細菌科菌群数（EB）の菌数について、全国の外部検証結果との比較を行った。

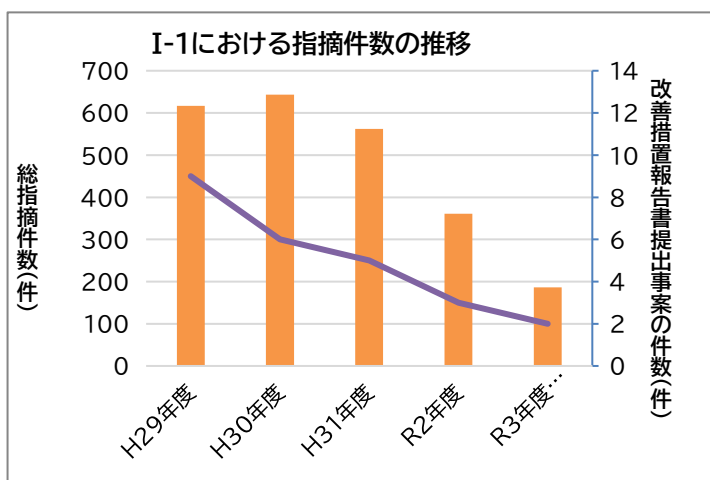
### 3. 結果

要綱に基づくSTEC検査及びサルモネラ検査は全て陰性であった。また、作業前・作業中点検では、壁やまな板等の血液や獣毛による汚染、冷却器の霜といった指摘が多かった。枝肉の汚染部位の微生物学的調査結果では、41検体中4検体（9.7%）がSTEC陽性、サルモネラは検出されなかった。外部検証結果の比較では、全国における個々の詳細値は不明であるためあくまで参考値ということにはなるが、全国に比べてAC及びEBともに菌数は少なく、またばらつきも小さいことが明らかになった。

### 4. まとめ

外部検証結果の比較や要綱に基づく微生物検査結果から、所管認定施設において汚染部位の除去を含めた微生物汚染低減措置が適切に実施されており、HACCPが有効に機能していることが示唆された。加えて、指名検査員がCCPの直接監視や記録を用いての検証や微生物学的観点からの検証を継続的に実施してきたことが、今回の調査結果に繋がっていることを証明している。今後も施設

を指導する側の指名検査員の継続的な検証の継続により、所管認定施設のHACCPの運用とより高度な食肉の衛生管理が達成されると考えている。



## 新人紹介

### 秋山 潤(あきやま うるま)獣医師

令和4年4月入庁 麻布大学卒

出身：神奈川県 趣味：絵を描く

今年度から新卒で岩手県食肉衛生検査所に勤務します。生まれてからほとんどを神奈川県で暮らしていました。自然も文化も豊かな岩手県での生活をこれから楽しんでいきたいです。

私は、業務として毎日のと畜検査と、そこで疑わしい病変を顕微鏡で細かく調べる病理検査の担当になりました。自分が検査したお肉が全国で食べられていると思うと緊張しますが、同時になんだかワクワクします。病理検査では、国家試験で勉強した疾病を実際に肉眼と顕微鏡で見ることができ、とても楽しいです。

趣味は絵を描くことで、建物や動物の絵をよく描いています。自然が豊かで、趣のある建物がとても多い岩手県をこれから描いていきたいです。



表紙を担当した獣医師 国家試験対策冊子

## 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

▼春先、コロナウイルスオミクロン株が猛威を振るい、ロシアがウクライナを侵攻。ガソリンが高騰し、運送費の値上げ、原料の値上げに伴う物価の上昇と先行き暗い話題ばかりでした。

▼しかしながら、当所に新採用職員が加わり、盛岡さんさ踊りが三年ぶりに開催決定するなど、明るい話題もありました。

▼私的には、検査所に異動になり、体力が付き、休日に安心して休めるため積極的に多肉植物イベントに参加しています。

▼三年前から多肉植物にはまり、手塩にかけて育てています。沢山の種類があり、種類によっては夏の暑さが苦手、水やりにより、蒸れて溶けてしまったり、菌に侵されて真っ黒になっただけになってしまうこともあります。私の好きなエケベリア属は、直射日光も苦手、葉焼けするので、明るい日陰の風通しの良い場所で育てています。水やりも夏場は控え、あげる場合でも腰水が良いといわれています。老後は多肉農園を開くのが夢です。皆さんも育ててみてはいかがでしょうか。

茂木主査獣医師