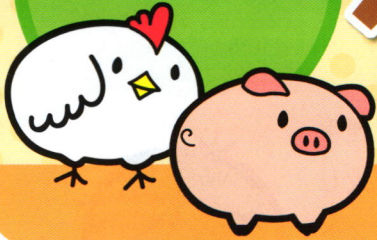


vol.24

平成27年3月1日発行



食検だより



発行者／徳島県食肉衛生検査所(徳島市不動本町2丁目140-3)
TEL.088-633-8277 FAX.088-633-8275

所長あいさつ

国においては、更なる食肉の安全性確保と輸出促進の観点から「と畜場法施行規則」及び「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」を改正し、従来の衛生管理に加え、新たにHACCPによる衛生管理基準を規定したところです。これに基づき、当所は、と畜場・食鳥処理場に対してHACCPシステムを用いた衛生管理を行うための助言・指導を進めています。

また、「食肉安全性のグローバルスタンダード事業」や「衛生管理体制高度化による食鳥肉ブランド化支援事業」等の事業により、県産食肉・食鳥肉の国内における競争力向上、安全性確保及び海外への輸出促進を支援しているところです。

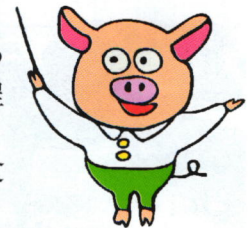
今後も、当所は疾病の排除のみならず、残留有害物質のモニタリング検査や放射性物質検査、食肉・食鳥肉の微生物コントロールなどを実施し、科学的根拠に基づく衛生指導を行い、食肉・食鳥肉の安全性確保に取り組んでまいりますので、御協力の程、よろしく申し上げます。

徳島県食肉衛生検査所 所長 竹内 浩二

「と畜場法施行規則」・「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥検査法）施行規則」の一部が改正され、HACCP導入型基準が設定されます

HACCPとは

食品の製造又は加工において、原材料の搬入から製品までのすべての過程について危害分析を実施し、その結果に基づいて危害の発生防止に極めて重要な工程を特定し、危害の発生を未然に防ぐ衛生管理の手法です。HACCPの導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、食品の安全性の向上が期待されており、国際基準として広く普及が進んでいます。



改正の概要

将来的なHACCPの義務化を見据えつつ、段階的な導入を図る観点から、と畜場法施行規則第7条及び食鳥検査法施行規則第4条に定める事業者等の講ずべき衛生措置の基準において、従来の基準（従来型基準）に加え、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準（HACCP導入型基準）が規定されました。平成27年4月1日から事業者はいずれかを選択することとなります。

HACCP導入後のメリット

食品の安全性が向上するだけでなく、食品の輸出にHACCPによる衛生管理が求められる場合があることから輸出への可能性が広がり、業界内での競争力が強化されます。また、科学的に裏付けられたデータに基づくため、従来の経験や勘による衛生管理よりも安定した安全な製品の製造が可能となります。

衛生管理体制高度化による食鳥肉ブランド化支援事業 (徳島県食鳥処理場 HACCP 推進事業)

事業の概要

県下5か所の大規模食鳥処理場が、国際基準である食品の高度な衛生管理手法である HACCP による衛生管理を導入するとともに、県が認証制度を創設しこれを認証することにより、徳島県産食鳥肉について衛生面におけるブランド化を図り、国内競争力の向上と輸出促進に係る支援を行うものです。

当所では、大規模食鳥処理場に対し、HACCP を導入するための技術支援を行うとともに、保健所と連携して HACCP 導入に関して必要な助言を行っていくことにより、全国に先駆けて食鳥処理場への HACCP 導入の推進を図ります。



平成26年度の進捗状況

平成26年4月、食鳥処理場への HACCP による衛生管理導入を推進することを目的に、大規模食鳥処理場、食肉衛生検査所、関係保健所、県民くらし安全局安全衛生課を構成員とし、徳島県食鳥処理場 HACCP 推進協議会を設立しました。5月には総会を開催し、すべての大規模食鳥処理場の HACCP 導入についての意思確認を行いました。その後、各食鳥処理場に対して、その処理場に即した助言等を行いながら HACCP 導入を推進しています。

また、食鳥処理場による自主的な衛生管理体制の向上を図るため、HACCP に関する講習会や技術研修会を実施しました。

(写真)：徳島県食鳥処理場 HACCP 推進協議会・研修会の様子



今後の予定

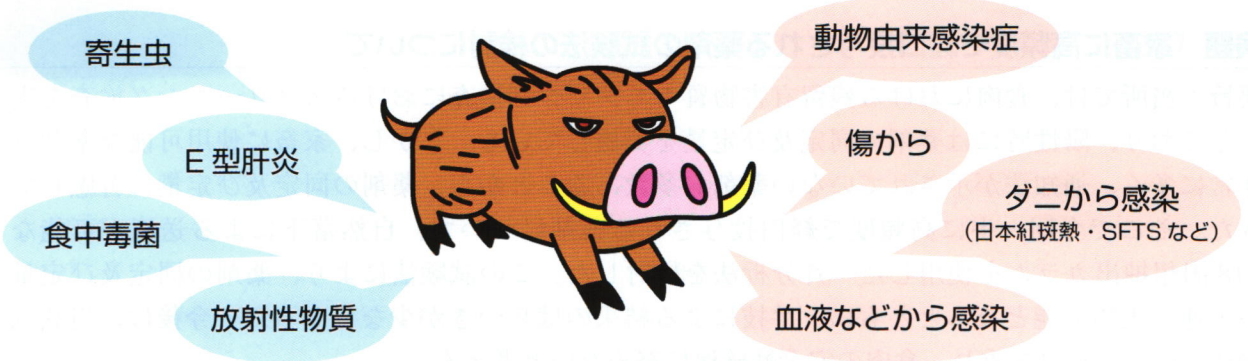
引き続き当所は、保健所と連携して食鳥処理場に対して助言等を行うとともに、研修会を実施することにより、HACCP 導入を支援していく予定です。

さらに、平成27年度には、県民くらし安全局安全衛生課により「徳島県食品衛生自主管理認証制度(仮称)」が創設される予定であり、HACCP 手法による衛生管理の導入が完了した食鳥処理場から、順次、認証手続きを実施していくこととなります。

徳島県産ジビエ安全性パワーアップ事業



近年、シカやイノシシの増加に伴う野生鳥獣被害対策として、捕獲された野生鳥獣が食用としてジビエ肉へ利活用されています。しかし、生、又は加熱不十分なジビエ肉を食べることで、E型肝炎や腸管出血性大腸菌症の食中毒を起こすことがあるほか、寄生虫に感染することもあります。そこで、ジビエ肉の喫食による食中毒のリスクや、また、狩猟者に対して、取扱いの中で注意が必要な動物由来感染症などの病原体の保有状況について調査しました。検査の結果は、ジビエ肉処理施設等関係者へフィードバックし、安全で衛生的なジビエ肉の生産に繋げています。



ジビエ肉もよく加熱して食べましょう。

取扱う際は長袖・長ズボン・手袋を着用しましょう。体調を崩した場合は医療機関を速やかに受診してください。

「野生鳥獣肉の衛生管理に係る指針（ガイドライン）」

野生鳥獣肉の処理に当たっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となります。厚生労働省は、平成26年11月に「野生鳥獣肉の衛生管理に係る指針（ガイドライン）」を作成し、狩猟から消費に至る各行程における、衛生管理対策の基本的な考え方を示しました。

	牛・馬・豚・めん羊・山羊	鶏・あひる・七面鳥	野生鳥獣（ジビエ）
生産（狩猟）	畜産農家 ○飼料や健康状態等の衛生管理を実施	養鶏農家 ○飼料や健康状態等の衛生管理を実施	狩猟者 ○狩猟者が異常の確認 ○食用可能な狩猟方法
解体	と畜場法 ○と畜場で、衛生的な処理を実施 ○と畜検査により疾病を排除	食鳥検査法 ○食鳥処理場で、衛生的な処理を実施 ○食鳥検査により疾病を排除	食品衛生法 ○衛生管理技術を有する狩猟者と野生鳥獣肉を取扱う事業者とによる適切な衛生管理 ○解体・加工・販売に必要な営業許可を取得した施設
加工・販売	食品衛生法 ○食肉処理場における処理		
消費	消費者・飲食店 ○十分な加熱調理 ○使用器具の殺菌 ○食中毒防止のための知識		

調査研究

【平成26年度獣医学術四国地区学会】

演題『牛に寄生する住肉胞子虫 *Sarcocystis cruzi* の汚染濃度調査』

要旨：牛肉の住肉胞子虫 *Sarcocystis cruzi* による食中毒は、*S.cruzi* シスト中のブラディゾイトに含まれる毒性蛋白質により、喫食後数時間で、嘔吐や下痢が起こるもので、動物実験では容量依存性が報告されている。そこで県内と畜場でと畜された牛を対象に、個体における *S.cruzi* の汚染濃度についてリアルタイム PCR 法による定量を試みた結果、年齢と筋肉の部位によって、高濃度のブラディゾイトが存在することがわかり、生食や加熱不足の牛肉の喫食により、寄生虫性食中毒が起こる可能性も否定できないと考えられた。

演題『家畜に高頻度で経口投与される薬剤の試験法の検討について』

要旨：当所では、食肉における残留有害物質モニタリング検査におけるスクリーニング検査を実施しており、陽性時には薬剤の同定及び定量を実施している。しかし、家畜に使用可能な薬剤は非常に多く、通知法が示されていない薬剤も多数あることから、薬剤の同定及び定量に苦慮してきた。そこで今回、牛に高頻度で経口投与される薬剤について、自然落下による送液が可能な C18 固相抽出カラムを使用した一斉分析法を検討した。この試験法により、薬剤の同定及び定量が迅速に実施可能となるとともに、手技による結果のばらつきが少なくなった。今後は、当該試験法について検討を重ね、食肉の安全性確保に努めたいと考える。

【第25回全国食肉衛生検査所協議会 中国・四国ブロック会議及び技術研修会】

演題『徳島県における野生動物のリケッチアと SFTS ウイルスの抗体調査（予報）』

要旨：シカ、イノシシなどの野生動物の肉（ジビエ）は、動物由来感染症の原因となる。そこで、シカとイノシシのリケッチアと重症熱性血小板減少症（SFTS）ウイルスの抗体調査を行った。*Rickettsia japonica*（日本紅斑熱）、*R.typhi*（発疹熱）、*Orientia tsutsugamushi*（ツツガムシ病）の6血清及び SFTS ウイルスに対する抗体保有状況を調べ、*R.japonica*、*O.tsutsugamushi* の2血清型および SFTS ウイルスについては、徳島県内に広く分布すると考えられた。この結果をもとに、注意喚起や正しい知識の普及啓発に努めたい。

演題『食鳥処理場で使用されている合成樹脂製まな板に対する消毒薬の殺菌効果の検討』

要旨：カンピロバクターによる食中毒の予防対策として、食鳥処理場での器具を介する食鳥肉の二次汚染を低下・防止する方法を検討するために、合成樹脂製まな板に対する殺菌効果を検討した。殺菌方法として、次亜塩素酸ナトリウム、70%アルコールや70℃温水などの一般的な殺菌方法に、平成25年2月に食品添加物として新たに指定された亜塩素酸水を加え、大腸菌やサルモネラ菌に対する殺菌効果についても併せて検討した。今回の結果からは、食鳥処理場での器具の殺菌方法として亜塩素酸水が最も実用的であると考えられた。今後は、亜塩素酸水の食鳥処理場でのチラーへの応用についても検討を重ねていきたい。

発行者 徳島県徳島市不動本町2丁目140-3

徳島県食肉衛生検査所

TEL：088-633-8277 / FAX：088-633-8275

HP：<http://www.pref.tokushima.jp/docs/2007060100020/>

E-Mail：syokunikueiseikensasyo@pref.tokushima.lg.jp