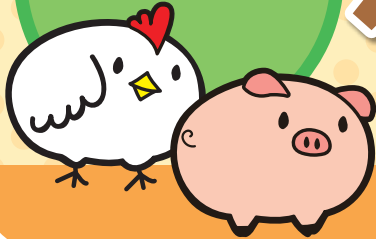


vol.23

平成26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

2013年は、BSE対策の見直しが行われるなど食肉業界においても、また当所においても、大きな変革の年でした。

BSE対策が講じられて12年以上が経過し、国内外のリスクが大きく減少したことから、2013年7月より、いわゆる全頭検査は全国一斉に中止され、対象月齢を48か月齢超の牛とする、新たなBSE検査体制が始まりました。

また国は、更なる食品の安全性確保と輸出を促進する必要から、食品の製造においてHACCPシステムの導入を促進する方針を示しています。HACCPシステムの導入については、と畜場、食鳥処理場も対象となっており、衛生管理体制の一層の充実強化が必要となります。

今後も、当所は疾病の排除のみならず、食肉・食鳥肉における、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

## 牛海綿状脳症(BSE)検査対象月齢が48か月齢超に変更になりました。

2001年に国内で初めてBSE感染牛が確認され、肉骨粉の飼料規制やBSE検査等の対策が開始されました。対策開始後、2002年2月以降に生まれた牛からは、BSEの発生は確認されていません。

BSEの発生リスク低下、BSEに関する新たな研究成果の判明により、2011年12月、厚生労働省は、食品安全委員会にBSE検査対象月齢を引き上げた場合のリスク評価を依頼し、2013年5月、食品安全委員会は「国内における検査対象月齢を48か月齢超に引き上げたとしても、人への健康影響は無視できる。」との評価結果を答申しました。

また、2013年5月には、OIE(国際獣疫事務局)が日本を「無視できるBSEリスクの国」と認定し、世界的にもBSE清浄国であることが認められています。

これらのことから、厚生労働省は「厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則」を改正し、2013年7月1日から全国の自治体で一斉に、BSE検査の対象月齢が48か月齢超へと引き上げられました。

当所では、牛のとさつ前に耳標の個体識別番号から月齢を確認し、48か月齢超の牛に対しては、BSE検査を実施しています。

# 輸出食肉認定制度

## 輸出食肉認定制度とは

海外に輸出する食肉を取り扱おうとすると畜場及び食肉処理場（以下「と畜場等」）について、厚生労働省がその施設・設備、とさつ・解体及び分割の方法、施設等の衛生管理、食肉検査体制等を審査し、食肉を輸出することが可能なと畜場等として認定する制度です。

対象となる食肉は、牛肉、豚肉、鶏肉であり、対象国は以下のとおりです。

- 牛肉：米国、カナダ、香港、UAE、マカオ、タイ、EU、シンガポール
- 豚肉：シンガポール、マカオ、香港
- 鶏肉：香港、ベトナム

## 申請から認定までの流れ（徳島県に所在すると畜場等が対米輸出食肉を取り扱おうとする場合の例）

米国に輸出する食肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者（以下「設置者」）は、徳島県知事を経由して、「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」に定められた食肉衛生・家畜衛生に係る要件を満たしていることを示す資料を添付して厚生労働省医薬食品局食品安全部長に申請します。

厚生労働省医薬食品局食品安全部長は申請と畜場等に係る認定の要件及び徳島県の検査体制について書類審査・現地調査を行い、要件を満たしていると確認した場合は、その旨を徳島県知事を通じ、設置者に通知します。また、同時に米国農務省にも通知します。

米国農務省に通知後、衛生証明書を添付した食肉は米国への輸入が認められます。

## 認定の要件（徳島県に所在すると畜場等が対米輸出食肉を取り扱おうとする場合の例）

- と畜場等は、対米輸出食肉の種類以外の家畜をとさつ・解体及び分割する施設と完全に区画されていること。
- 食肉処理場はと畜場に併設され、とさつ・解体から分割までが一貫して行われていること。
- 施設・設備等並びにとさつ・解体及び分割の取扱いは認定要綱に定められた基準を満たしていること。
- HACCP 方式による衛生管理を実施すること。

現在徳島県では、徳島市立食肉センターが、対マカオ、対タイに輸出できると畜場に認定されています。  
※上記事項は輸出対象国により異なりますので、厚生労働省のホームページより認定要綱を御確認ください。

[http://www.mhlw.go.jp/topics/haccp/other/yusyutu\\_syokuniku/](http://www.mhlw.go.jp/topics/haccp/other/yusyutu_syokuniku/)



## 食肉における残留有害物質の モニタリング検査を行っています。

家畜の生産段階で抗生物質等の動物用医薬品や飼料添加物を不適切に使用すると、これらが食肉に残留するおそれがあります。そのため、動物用医薬品等の使用については、対象家畜、用法、用量、使用禁止期間等が薬事法等により厳しく定められており、違反した使用者には罰則が適用されます。

また、と畜検査申請の際には、生産段階での動物用医薬品等の使用状況及び治療歴等が確認できる書類の添付が必要です。

当所では、とさつ、解体処理された牛、豚、鶏の動物用医薬品等残留状況を調査するため、計画的にモニタリング（抜き取り）検査を実施しています。

動物用医薬品等が、食品衛生法によって定められた基準を超えて、検出された場合には、当該食肉の販売等が禁止されます。



## 食肉等に関する調査研究を行い、 学会等で発表しています。

平成25年度獣医学術四国地区学会

### 発表演題『徳島県における流通食品等の放射性物質調査』

要旨：2011年3月の東日本大震災に伴う原子力発電所の事故により、食品が放射性物質に汚染される事態となった。徳島県内で生産・流通する食品における放射性物質の汚染状況の調査のため、当所において、同年8月より県内産牛肉について、12月からは県内に流通する食品について放射性物質の検査を実施している。2013年6月までに牛肉456検体、流通食品393検体の検査を実施したが、基準値を超えるものはなかった。基準値未満の放射性セシウムが椎茸や茶葉などの食品13検体（3.3%）から検出され、徳島県内に流通する食品にも放射性物質が存在することが判明した。流通食品等の安全性確保のため、今後も継続したモニタリングを行う。

### 発表演題『徳島県における *Sarcocystis fayeri* による食用馬肉の汚染実態調査』

要旨：近年、馬肉の生食により下痢等の症状を起こす原因として、住肉胞子虫 *Sarcocystis fayeri* が特定され、食中毒の病因物質として扱われるようになった。厚生労働省が定めた検査法に基づき、県内で処理された馬肉を検体として、*S.fayeri* の汚染実態調査を行った。本調査ではPCR法において2頭の陽性が確認されたが、顕微鏡検査で虫体を確認することはできなかった。これは虫体の馬肉への感染濃度が低かったためと考えられる。今後は、更なる汚染実態調査とともに、低濃度の感染でも虫体を検出できる検査法についても調査を行う。

## 発表演題 『脂肪浸潤を特徴とする筋変性症8症例の発生原因に関する検討』

要旨：と畜検査時にしばしば認められる異常な脂肪浸潤を特徴とする筋変性（筋脂肪症）は、廃棄処分の対象となる。当所において、筋肉に白色変性が認められた8症例について、筋肉の変性部位の病理組織学的検査を実施したところ、全ての症例に共通して筋組織内への脂肪浸潤を確認した。また、本8症例は組織学的特徴から3種の病型に分けられ、うち1種（5症例）ではジストロフィン染色性の低下が確認された。筋組織におけるジストロフィン染色性の低下はヒトのジストロフィン異常症に特有な変化であり、本5症例はジストロフィン遺伝子の異常が関与している可能性がある。今後も調査を継続し原因究明を行う。

※写真：筋肉の白色変性



## 発表演題 『給食用食材から放射性物質が検出された事例について』

要旨：2012年5月、自主検査した給食食材（乾燥しいたけ）から放射性物質が検出されたと県民から通報があった。保健所等において、流通経路の調査を行ったところ、当該乾燥しいたけの流通先が判明、残品は卸売業者が自主回収を行い、以後の流通は阻止できた。当該品の産地は東北地方であり、当所において自主検査に使われた検体や、自主回収された残品の検査を実施したが、放射性セシウムの基準値超過は確認できなかった。本事例を受け、本県は県内NPO法人に放射性物質検査室を設置し、県民が簡便・安価に検査を受けられる体制を整えた。

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