

Meat Inspection Facility Tokushima Prefectural

平成25年3月1日発行 vol.22

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



徳島県食肉衛生検査所
所長 竹内 浩二

平成24年度の定期異動により、徳島県食肉衛生検査所長に就任いたしました竹内でございます。

昨今の食肉を取り巻く状況は、宮崎県での口蹄疫の発生や東日本大震災によって引き起こされた原子力発電所の事故による放射性物質に汚染された牛肉の問題、焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒事件等、多くの、そして大きな事件、事故が起きました。

放射性物質に汚染された牛肉の問題では、県民の皆様方の不安を払拭する観点からも、いち早く食肉衛生検査所にゲルマニウム半導体検出器を導入し、県下と畜場で処理された牛の肉に係る全戸検査を実施するとともに、県内に流通する一般食品についても放射性物質検査を実施しているところです。

また、腸管出血性大腸菌食中毒事件を契機として、牛生食用食肉の規格基準が制定されるとともに、昨年7月より生食用レバーの販売、提供が禁止されたところです。

このような状況下、当県では食の安全安心を脅かす危機事象に迅速に対応するため、食肉衛生検査所を保健福祉部から危機管理部県民くらし安全局に組織改変し、指揮命令系統の一元化を図りました。

また、当検査所におきましては、食肉の安全安心の確保の位置づけから疾病の排除、食肉中の残留物質検査(抗菌性物質、放射性物質等)、と畜場及び食鳥処理場の衛生対策、消費者に対する啓発、食肉に関する調査研究を積極的に取り組んでいるところであります。

食肉に係わる皆様におかれましては、腸管出血性大腸菌O-157を含めた食中毒起因菌からの汚染防止対策や、牛海綿状脳症(BSE)に対する安全性の確保に努め、安全な食肉生産にご尽力されていますが、さらなる食肉の安全性確保を図るために、当検査所もより一層努力してまいりますので、衛生対策の徹底や啓発等、今後ともご協力のほどよろしく申し上げます。

食肉や内臓の生食・加熱不足は危険

牛や豚を含めた獣畜及び家きんの肉や内臓（レバーを含む）には、食中毒の原因となる菌が付着している可能性があります。このため、生や加熱不足で喫食することにより、食中毒症状を起こすことがあります。

ユッケ等の生食用食肉を生食したことによる腸管出血性大腸菌による食中毒が多発したことから、生食用食肉には、その加工等について規格基準が設けられています。（平成23年10月1日施行）

牛レバーについても、例年、生で食べることによる食中毒が多発し、死亡者や多くの重症者が報告されました。

現在、牛レバーを安全に生で食べるための有効な予防対策がないこと、牛レバーを生で食べると、重篤な症状を引き起こす腸管出血性大腸菌による食中毒の発生が避けられないことから、食品衛生法に基づいて、牛レバーを生食用として販売・提供することが禁止されました。（平成24年7月1日施行）

豚や鶏の生食で起こる食中毒

豚肉や豚の内臓（レバー等）を生や加熱不足で食べることにより、E型肝炎、サルモネラ属菌及びカンピロバクター、寄生虫等による食中毒症状を引き起こすことがあり、実際に豚レバ刺し等による食中毒が過去に起きています。

このため、厚生労働省から、豚レバーに関して、事業者は必要な加熱をして提供すること、消費者は加熱して喫食するように注意喚起の通知が出されました。（平成24年10月4日）

また、鶏肉の生食や加熱不足によるカンピロバクター食中毒も多発しております。



レバ刺し



鶏のさしみ

食肉等の喫食による食中毒等の発生を予防するためのポイント

- 食肉は、細菌が増殖しないよう低温保存（10℃以下）に努める
- 食肉やレバーなどの内臓を、生のまま、もしくは加熱不十分な状態で食べない
- 細菌は加熱により死滅するので、中心部まで加熱（75℃、1分以上）する
- 抵抗力の弱い、乳幼児や妊婦、お年寄り等は、特に注意する
- 生肉にさわったら手をよく洗う
- 生肉を扱ったトングや箸、まな板や包丁などは、焼き上がった肉やサラダなどを食べたり、調理したりするときには使わない

牛海綿状脳症(BSE)対策見直しに係る食品健康影響評価について

BSE対策が開始されてから約10年が経過し、過去の取組、国際的な状況等を踏まえ、国内の検査体制、輸入条件といった食品安全上の対策全般について最新の科学的知見に基づき再評価を行うため、厚生労働省は、2011年12月、内閣府食品安全委員会に対してBSE対策の見直しに係る食品健康影響評価を諮問しました。

これに対して、2012年10月22日、食品安全委員会から次のような評価結果が答申されました。

この評価結果に基づき、国内措置についてはと畜場法等、関係法令の見直し、国境（輸入）措置については輸入可能な国及び輸入条件等の見直しが行われます。

評価結果

現行の飼料規制等のリスク管理措置を前提とし、牛群のBSE感染状況及び感染リスク並びにBSE感染における牛と人の種間バリアの存在を踏まえると、評価対象の5か国に関しては、諮問対象月齢である30か月齢以下の牛由来の牛肉及び牛内臓（扁桃及び回腸遠位部以外）の摂取に由来するBSEプリオンによる人での変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)発症は考え難い。

評価対象の5か国：

日本、米国、カナダ、フランス、オランダ

答申内容

(1) 国内措置

●検査対象月齢

規制閾値が「20か月齢」の場合と「30か月齢」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

●SRMの範囲

「全年齢」の場合と「30か月齢超」の場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

(2) 国境（輸入）措置

（米国、カナダ、フランス、オランダ）

国内措置と同様に、月齢制限、SRMの範囲を見直した場合のリスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

*SRM：BSEの原因である異常プリオン蛋白質が蓄積しやすい体内の器官。日本では、全月齢の頭部（舌、頬肉を除く）、脊柱、脊髄、回腸遠位部をSRMに指定。

日本におけるBSE対策の歴史

1996年(平成8年)

イギリスでBSE感染牛確認
EU諸国等からの牛肉等輸入中止

2001年(平成13年)

9/10 国内において1頭目のBSE感染牛確認
10/18 と畜場において牛の全頭検査開始
SRMの除去、焼却の義務づけ

2002年(平成14年)

6/14 牛海綿状脳症対策特別措置法の公布

2003年(平成15年)

5/21 カナダにおいてBSE感染牛確認→輸入禁止
8/1 検査対象月齢の改正
全頭検査→21か月齢以上
12/12 米国、カナダ産牛肉の輸入再開

2009年(平成21年度)以降、国内でBSE感染牛は確認されていない。

Q & A

Q. 諸外国の検査体制は大丈夫なのですか？

A. 評価対象国については、国際的な評価機関である国際獣疫事務局(OIE)が示す「管理されたリスクの国」に要求される水準又は、それより厳しい基準による検査体制がとられています。

*「管理されたリスクの国」：日本、米国、カナダ、フランス、オランダ等30か国

Q. 日本の全頭検査は不要なのですか？

A. 平成17年の評価において、全頭検査をする場合と21か月齢以上で検査する場合のリスクの差は非常に低いと判断されており、これを受けて、厚生労働省は21か月齢以下の牛の検査を不要としています。

しかしながら、消費者の不安が払拭されていなかったこともあり、平成25年3月末現在、徳島県をはじめ全国の自治体で全頭検査が実施されています。

なお、今回の答申により検査対象月齢を21か月齢以上から30か月齢以上に引き上げた場合についてもリスクの差は非常に小さいとされました。

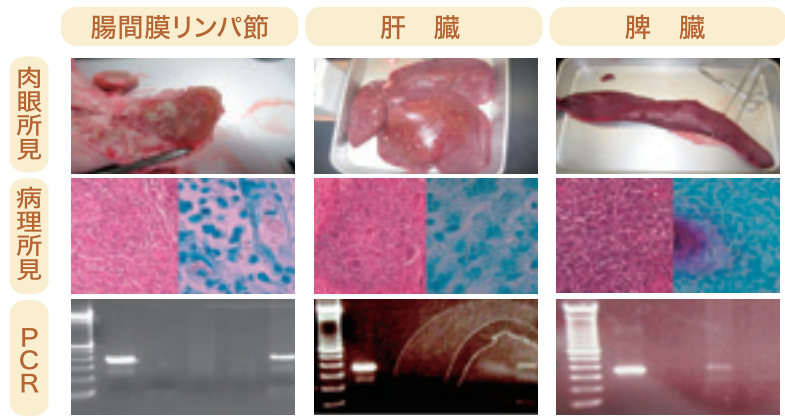
調査研究

平成 24 年度獣医学術四国地区学会

発表演題『豚の非定型抗酸菌症における迅速診断法の検討について』

Summary : と畜検査において豚の非定型抗酸菌症は日常的に遭遇する疾病であるが、菌の発育が遅いため、培養法にて確定診断することは長時間を要し困難であり、当所では、病理学的検査を用いている。今回、豚の非定型抗酸菌症において、PCRを用いた生菌死菌判別および迅速診断法について検討し、と畜検査における豚の非定型抗酸菌症の迅速診断への利用が十分可能であることが示唆された。

全身におよぶ非定型抗酸菌症検体における病理診断結果と迅速診断法の結果の比較



第23回全国食肉衛生検査所協議会中国・四国ブロック 平成24年度 食肉及び食鳥肉衛生発表会

発表演題『リアルタイムPCR法による食鳥肉拭き取り検体からの食中毒菌検索』

Summary : カンピロバクター及びサルモネラは、主要な食中毒原因菌として注目されており、その原因食材の多くは鶏肉製品であることが報告されている。当所では、食鳥肉における細菌検査を「食鳥処理場における HACCP 方式による衛生管理指針」（以下、管理指針という。）により実施し、その結果を還元することで、食鳥処理場における衛生水準の向上に取り組んでいるが、カンピロバクターやサルモネラの検査には 4～6 日の検査日数が必要であり、その結果に基づく衛生指導に苦慮している。PCR 法は、遺伝子検出技術を応用した迅速な検出・同定手法であるが、生菌と共に死菌の遺伝子を検出することが問題視されている。今回、カンピロバクター及びサルモネラの遺伝子検出を用いた生菌死菌の判別について良好な結果が得られたことから、食鳥肉拭き取り検体を用いて管理指針に基づく従来法と濃度勾配 Ethidium Bromide Monoazid（以下、gEMA という。）処理した検体をリアルタイム PCR で解析した方法により検出状況の比較検討を行い、カンピロバクター、サルモネラで生菌数に違いはあるものの、gEMA 処理を用いることで生菌と死菌の判別は可能であることが示唆された。

詳しくは、食肉衛生検査所ホームページへ

<http://www.pref.tokushima.jp/docs/2013011000097/>

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