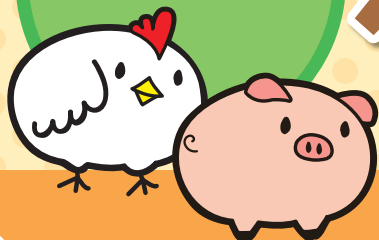


vol.30

令和3年2月26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)
電話.088-633-8277 ファクシミリ.088-633-8275

所長あいさつ



日頃は、食肉衛生検査業務の推進に格別の御理解、御協力をいただき厚くお礼申し上げます。本年度、所長を務めさせていただきました坂東でございます。

現在、新型コロナウイルス感染症の拡大により、緊急事態宣言が発令され対象地域への不要不急の往来自粛や、飲食店の営業時間短要請などが行われるなど、日本社会全体に大きな影響を与えており、未だ終息の気配は見えておりません。当所におきましても、県内外の会議や研修会が中止になるなど、その影響は、決して少なくありませんが、我々食肉の安全安心に携わる者としてマスクの着用や手指消毒、検温など基本的な対策はもとより、日常生活においても、健康管理に努め、検査業務に支障を来すことのないよう、職員一丸となって、感染症対策に取り組んでいるところです。

さて、食品衛生を取り巻く昨今の現状は、食肉を原因とするカンピロバクターやノロウイルスによる食中毒の発生などに加え、平成4年(1992年)を最後に発生が無かった豚熱や、ここ数年発生を見なかった高病原性鳥インフルエンザが全国的な広がりを見せております。昨年12月には、徳島県で初めて高病原性鳥インフルエンザの発生を確認するなど、消費者の食肉に対する不安の増幅が、非常に懸念されているところです。

このような中、一昨年6月、と畜場等における HACCP の導入に向け、関係法令が改正され、昨年施行、1年間の猶予期間を経た本年6月から完全義務化されることとなります。

今後、当所では、HACCP 管理に対する外部検証機関としての役割も求められることから、職員一人一人が、常にアンテナを高くし、最新の情報や知識の習得に努めなければなりません。その上で、と畜場や食鳥処理場の更なる衛生管理の高度化や、関係者の衛生知識や意識の向上につながるよう、より効果的な検証に取り組んで参りたいと考えています。

今後とも、食肉・食鳥肉の安全・安心の確保のため、職員一同、精励する所存でございますので、引き続き、関係機関、関係各位の御支援、御協力をお願い申し上げます。



令和3年2月 徳島県食肉衛生検査所 所長 坂東英明

食品衛生法等の一部を改正する法律が まもなく完全施行を迎えます

我が国の食を取り巻く環境の変化や国際化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日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました。改正の概要は右の7項目であり、これによりと畜場や食鳥処理場を含む原則全ての食品等事業者は、一般衛生管理に加えてHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施が義務付けられることとなりました（「HACCPに沿った衛生管理の制度化」）。

令和元年11月には、この改正法の施行期日などを定めた政省令が公布され、HACCPに沿った衛生管理は、1年間の猶予期間を経て令和3年6月1日より完全義務化を迎えます。

これに伴い、と畜場や食鳥処理場は、施設における衛生管理の実施状況について、と畜検査員や食鳥検査員が実施する外部検証を受けること、また、その結果に基づいて見直しを行うことが求められます。

徳島県では、平成27年4月から徳島県HACCP認証制度が創設され、令和2年12月現在、と畜場4施設及び大規模食鳥処理場5施設のほか、多くの食品等事業者が認証を取得しています。当所においてもこれまで、徳島県食の安全安心推進条例に基づき、管轄のと畜場や食鳥処理場へHACCPに基づく衛生管理の導入を推進し、認証を取得した施設に対して定期的な確認を実施してきました。今後は、「HACCPに沿った衛生管理の制度化」に対応した適切な衛生管理の徹底を県内のと畜場や食鳥処理場へ指導し、安全安心な食肉・食鳥肉の確保に向けて引き続き取り組んでいきます。

※ 参考：厚生労働省ホームページ「食品衛生法の改正について」

徳島県ホームページ「HACCPに沿った衛生管理の制度化」
「HACCPに沿った衛生管理について」
「徳島県HACCP（ハサップ）認証制度について」

改正食品衛生法の主なポイント

- ① 広域におよぶ食中毒への対策を強化
- ② 原則全ての事業者にはACCPに沿った衛生管理を制度化
※HACCP：原料の受入から製造、製品の出荷までの全工程において、健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づき管理する方法
- ③ 特定の食品による健康被害情報の届出を義務化
- ④ 食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入
- ⑤ 営業届出制度の創設、営業許可制度の見直し
- ⑥ 食品のリコール情報は行政への報告を義務化
- ⑦ 輸出入食品の安全証明の充実

参考：厚生労働省ホームページ「食品衛生法の改正について」リーフレット

外部検証としてと畜検査員や食鳥検査員が実施する主な検査又は試験

- ① 現場検査
衛生管理計画や手順書に従い適正な衛生管理が実施されているかを作業現場で直接確認
- ② 記録検査
衛生管理の実施記録の内容を確認
- ③ 微生物試験
切除法を用いて検体を採取し、衛生指標菌（一般細菌数、腸内細菌科菌群数）を対象に、衛生管理の実施状況の効果を客観的に評価

参考：令和2年5月28日生食発0528第1号
「と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について」

新型コロナウイルス感染症対策について

県下のと畜場では、以前より HACCP 方式による高度な衛生管理の下、日頃の従事者の健康管理、清潔な着衣・専用手袋の使用、マスク着用その他、使用器具・設備の洗浄・消毒を実施しています。これにより、新型コロナウイルスのみならず、有害な病原微生物の食肉への付着・残存を防止することができます。

当検査所においても以下の対策を実施し、職員間での新型コロナウイルス感染症対策に取り組んでいます。

- ① マスク着用
- ② 手指の洗浄・消毒
- ③ 定期的な事務所内の換気
- ④ 職員の行動記録の作成等



- ・ 食品を介し新型コロナウイルス感染症に感染した事例は報告されていません。
- ・ 一般的な衛生管理が実施されていれば、感染者が発生した施設において、操業停止や食品廃棄などの対応は必要ありません。～農水省 HP より～

動物用医薬品及び飼料添加物の暫定基準の見直しについて

食品中に含まれる動物用医薬品及び飼料添加物（以下「動物用医薬品等」）については、人の健康に害を及ぼすことがないように、厚生労働省が残留基準を設定しています。

平成 15 年の食品衛生法改正により、個別の残留基準が定まっている場合を除き、一定の濃度（一律基準 0.01ppm）を超える農薬等が含まれる食品の販売を禁止する制度（ポジティブリスト制度）が導入されました。



しかし、制度の施行以前には、多くの動物用医薬品等の個別の残留基準は設定されていませんでした。

このため、国民の健康保護と制度の円滑な施行の観点から、国際基準等を参考として動物用医薬品等の新たな基準（暫定基準）が定められることとなりました。暫定基準については、食品安全委員会による食品健康影響評価が計画的に行われ、順次見直しがされているところです。

定められた基準を超えて動物用医薬品等が残留する食品は、回収や廃棄の対象となります。動物用医薬品等の使用は、対象動物・用法・用量・使用禁止期間が「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」（通称：薬機法）等で定められており、これらを守って使用しなければなりません。

と畜場への出荷時には牛は概ね直近 3 ヶ月、牛以外の家畜は直近 2 ヶ月の病歴及び動物用医薬品等の使用状況が確認できる書類の添付を徹底していただくようお願いします。

牛肉輸出の現状について

本県からは、マレーシア、インドネシアをはじめとした東南アジアを中心に牛肉の輸出が行われており、その輸出量は年々増加しています。

令和2年度には新たにシンガポールへの輸出認定を取得した施設もあり、さらなる輸出量の増加が期待されます。

海外輸出量 平成30年度：16トン 令和元年度：21トン

輸出する条件は相手国によって異なり、定期的な検証結果の報告や相手国の専門家による査察が必要となる場合があります。

農林水産省ではGFP農林水産物・食品輸出プロジェクトの推進、JETRO（日本貿易振興機構）では農林水産物・食品の輸出支援ポータルを開設し、農林水産物・食品の輸出支援を行っています。



農林水産省ホームページ

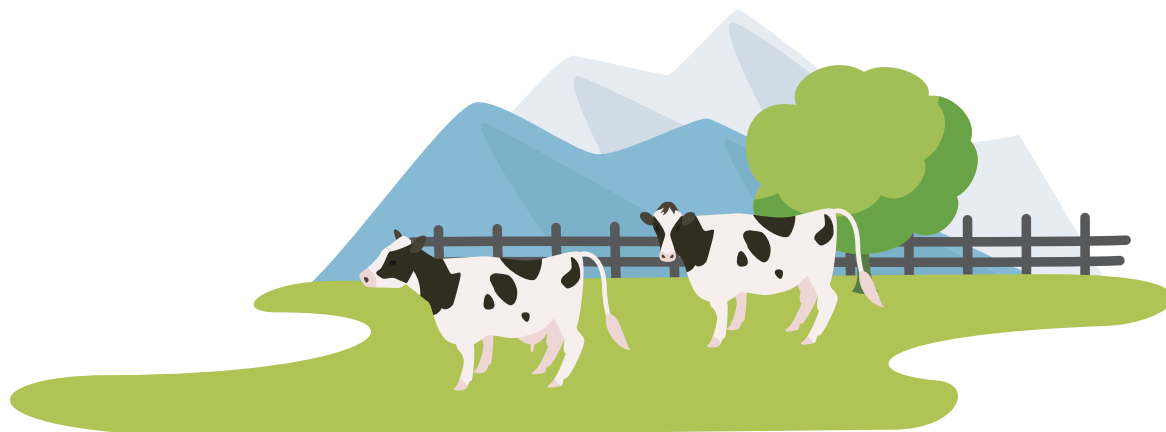
「GFP農林水産物・食品輸出プロジェクト」

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/gfptop.html>

JETROホームページ

「農林水産物・食品の輸出支援ポータル」

<https://www.jetro.go.jp/agriportal/>



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

電話：088-633-8277 / ファクシミリ：088-633-8275

ホームページ：<https://www.pref.tokushima.lg.jp/kenseijoho/soshiki/kikikanrikankyoubu/syokunikueiseikensasyo/>

E-Mail：syokunikueiseikensasyo@pref.tokushima.jp