

# 徳島県産牛肉を海外へ

牛肉を海外へ輸出するためには、国(厚生労働省)や相手国の 認定を受けた施設でと畜・食肉処理されなければなりません。こ の認定を受けるには、輸出相手国毎に決められた規定に適合し、 国や相手国による書類の査察や現地査察を受ける必要があります。 認定を受けた後も、定期的な監査があり、厳しい条件をクリアし 続ける必要があります。

令和3年11月時点で、徳島県内には、このような認定を受けた施設が2カ所あり、輸出対象国は次の10カ所となっています。引き続き、徳島県産牛肉のさらなる輸出が期待されます。



▲輸出用牛肉

#### ▲輸出対象国

アラブ首長国連邦	インドネシア	カタール	シンガポール	タイ
台湾(地域)	ベトナム	マカオ	マレーシア	ミャンマー

輸出相手国毎の規定は、次の農林水産省 HP「食肉の輸出について」をご参考ください。 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\_process/h\_meat.html



### と畜場及び食鳥処理場の外部検証が始まりました

令和3年6月1日より、「食品衛生法等の一部を改正する法律」の公布・施行を受け、と畜場を含む全ての食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務化されました。それに伴い、管轄と畜場及び大規模食鳥処理場において、と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証が開始されました。

外部検証では、現場検査、記録検査及び微生物試験を行っています。現場検査では、作成された 衛生管理計画や手順書に基づき適切な衛生管理が行われているかを確認し、記録検査や微生物試験 の結果より、衛生管理計画や手順書が妥当であるかを検証しています。検証結果については、改善 点を指摘文書で施設管理者宛に通知し、指摘事項に対する現場改善と改善報告(計画)書の提出を お願いしています。

この外部検証結果を参考に、PDCAのサイクル、「Plan (計画)、Do (実行)、Check (評価)、Action (改善)」を繰り返し廻すことにより、食肉の安全・安心及び品質向上へと繋げていけるよう、今後も、指導・助言を実施していきます。



▲① 現場検査 衛生管理計画や手順書に基づいて適切な衛生管理が行われ ているかを直接確認



▲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(一般生菌数、 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

## 調査研究

#### ●『徳島県における野生動物のレプトスピラ保有状況調査について』

レプトスピラ症は、病原性レプトスピラによって引き起こされる人獣共通感染症であり、公衆衛生上重要な疾病の一つである。本県の動物由来感染症対策事業の一環として県内で捕獲されたシカ、イノシシについてレプトスピラ症の感染実態を把握するため調査を行った。平成29年度~令和2年度におけるシカ106頭及びイノシシ95頭の腎臓からDNAを精製し、flaB遺伝子を標的としたPCRを行った。陽性検体についてはダイレクトシークエンスを行い同定し、MAT(顕微鏡下凝集試験)による凝集抗体価を測定した。シカは0.9%(1/106 検体)、イノシシは10.5%(10/95 検体)の陽性が確認された。地域別では、シカが県南部、イノシシが県北東部及び県南部で確認され、本県においても野生動物がレプトスピラ症の重要な保菌動物であることが示唆された。

今後も県内における保有状況調査を継続するとともに、得られた情報を医療、獣医療、行政の連携のもと県民に提供し、動物由来感染症対策を推進したい。

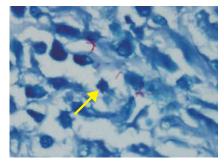
令和3年度獣医学術四国地区学会

#### ●『リアルタイムPCRを用いた非定型抗酸菌症検査法の検討』

豚の非定型抗酸菌症は、リンパ節や肝臓などに白色結節を形成する疾病で、豚にはほとんど臨床 症状を示さないが、人の非定型抗酸菌症の主な原因菌であるため公衆衛生上重要視されている。

現在、当所では、と畜検査で非定型抗酸菌症を疑う所見があった場合には、保留検査として、チールネルゼン染色及び病理組織学的検査を実施しているが、検査結果判明まで最低3日以上必要な上に、検査方法が煩雑であることが問題となっている。

そこで今回、検査時間の短縮と検査方法の簡便化を目的として、 ヨーネ菌 DNA 抽出キット(ヨーネピュアスピン)及びリアルタ イム PCR を用いた非定型抗酸菌症の検査法を検討した。その結 果、チールネルゼン染色よりもリアルタイム PCR 検査の方が検 出感度に優れており、検査方法も簡便であることから代替可能で あることが考えられた。



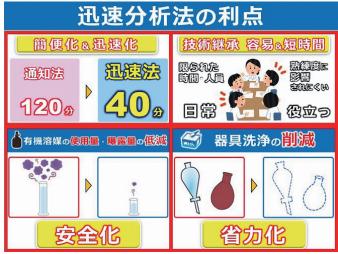
▲非定型抗酸菌

令和 3 年度全国食肉衛生検査所協議会中国・四国ブロック研究発表会

#### ●『分子認識型ミニカラムを用いた畜水産物中テトラサイクリン系抗生物質迅速分析法』

テトラサイクリン系抗生物質(以下「TCs」)は、畜水産動物の感染症治療等に多用されている 一方、不適切な使用による畜水産物中への残留が公衆衛生上懸念されている。

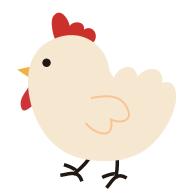
分子構造を選択的に認識し補足する分子認識型ミニカラムを用いて、牛・豚・鶏及びアユの筋肉中のTCsについて添加回収試験をした結果、ガイドラインの目標値を満たしたことから、迅速分析法として妥当であると示唆された。迅速分析法は、従来の通知試験法と比較し、有機溶媒の使用量・暴露量の低減による安全化と、器具洗浄の削減による省力化が図られた。さらに、慣れや誤差が生じやすい抽出操作を簡略化することで、技術継承も容易かつ短時間に行うことが可能となった。これらのことから、日常業務に活用できるとともに、単位時間あたりの試験件数増加も図られることから、食の安全安心の確保への貢献が示唆された。



▲迅速分析法の利点



▲液体クロマトグラフ質量分析計



令和3年度全国食品衛生監視員研修会 令和3年度食肉及び食鳥肉衛生研究発表会

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