

# 食肉検査便り

発行者：滋賀県食肉衛生検査所  
(近江八幡市長光寺町1089-10)  
TEL: 0748-37-7037 FAX: 0748-37-5854  
ホームページアドレス：  
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shokuken>

◆第61号◆

発行年月日

平成30年(2018年)3月 23日

1. 平成29年度の出来事
2. 食品衛生規制の見直しについて
3. 食の安全・安心に関する啓発事業
4. 食鳥処理施設の監視指導状況について
5. 平成29年度の輸出頭数

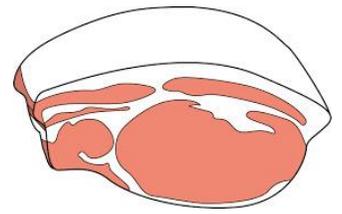


## 1. 平成29年度の出来事

- 高校にて食の安全・安心啓発事業(平成29年7月19日)
  - ・草津市にある綾羽高校で、食の安全・安心についての講義、意見交換
- (株)滋賀食肉市場がISO22000の認証取得(平成29年10月6日)
- 台湾への牛肉輸出を開始(平成29年10月2日)
  - ・台湾への牛肉輸出が認定され輸出頭数が増加
- 滋賀食肉センターが新しい情報処理・管理システムを導入(平成30年1月)
  - ・枝肉の競りシステム・と畜検査結果システムを変更



## 2. 食品衛生規制の見直しについて



### HACCP(ハサップ)による衛生管理の制度化

食品流通が多様化し、国際化してきています。

そこで、食品の更なる向上や食品の安全のための施策の充実を図るため、さらには、2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催や我が国の食品輸出の促進を見据えて、食品衛生管理水準の向上や国際標準化を図るため、法律を改正して、HACCPによる衛生管理の制度化(義務化)を図っていくことになりました。

したがって、滋賀食肉センターにおいては、牛ばかりでなく豚についても、HACCPの導入が必要となります。

滋賀食肉センターの牛解体ラインは、HACCPによる衛生管理を実施しており、またISO22000の国際認証も取得しました。海外へはシンガポールや台湾など7か国に輸出しています。

近畿では、神戸市や姫路市のと畜場が牛についてHACCP導入済みであり、新設された京都市やほかのと畜場も導入を目指しています。

全国では、HACCP導入済みが35.6%、導入途中・着手済みが31.1%となっており、増加してきています。

#### HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

- ・食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法
- ・それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて自ら策定し、実行するため、従来の一律の衛生管理基準による手法よりも、合理的で有効性が高い手法である。



### 3. 食の安全・安心に関する啓発事業

平成29年7月19日に草津市の綾羽高校で、「食の安全・安心の確保に関する」啓発活動を行いました。

食物調理科の生徒は、消費者であり、実際に調理の現場でインターンとして働き、かつ学校で調理師としての知識・技能を習得しています。

生徒達は「食肉を原因とする食中毒」に関する講演を聴講した後、参加者全員が6グループに分かれて、講演内容に関する意見交換会を行いました。最後に各グループの代表の生徒がグループ内で話し合った内容を発表しました。

#### 1. 現場の様子



所長の話



食中毒の講演



各グループの意見交換

#### 2. グループ検討会や発表会で、生徒から出た主な発言内容

##### 講演を聞いた感想

- ・ 講演はとても楽しく、内容もしっかりと理解できた。
- ・ 生肉の取扱いや、食肉の生食はできるだけ気をつけるようにしたい。
- ・ これからも食中毒に注意しようという気持ちが高まった。
- ・ 講演を聞いて、以前よりも食中毒についての理解が深まったと思う。

##### グループ意見交換会の感想

- ・ 色々な質問ができ、「へえ～、そうなんや」と思うことを教えてもらえてよかった。
- ・ グループ内の少人数で意見交換したことで、発言がしやすく、職員から実例も教えてもらえて、深い理解につながったと思う。

##### 今後の対応

- ・ 自分は鶏肉専門店で働いており、いい勉強になった。
- ・ インターンで働いているホテルではBBQをやっているので、肉の取扱いに気をつけたい。
- ・ 鶏肉の検査や生食による食中毒の話聞いたのは、将来のためになると思った。
- ・ 自分が料理店を出した時に、役に立つと思った。

##### 職員の感想

- ・ 生徒もインターン先で生肉の取扱いに気をつけていることが聞けた。

実際に現場で働き、授業で料理実習を行い、衛生学を学んでいる調理師の卵に、食肉による食中毒の現状を啓蒙することは、未来の調理人への食育となり、有意義と思われた。

## 4. 食鳥処理施設の監視指導状況について

- 大津市を除く滋賀県内の食鳥処理場及び併設食品営業施設に対して、平成30年2月末日までに31施設に対し計65回の監視指導を行い、衛生的な食鳥肉の取扱いや飲食店に食鳥肉を卸す際には「加熱用」等生食用ではない旨の表示を行うよう指導しました。
- 「食鳥処理衛生管理者研修会」を行い、食鳥肉に由来する県内の食中毒発生状況やその予防対策、HACCP管理に基づく食鳥処理について講習を行いました。



(11月1日 守山会場、11月8日 彦根会場 研修参加者 計20名)

## 5. 平成29年度の輸出頭数

平成29年10月より台湾の輸出がスタートしました。

総重量において、平成28年度は33,112kgでしたが、平成29年度は2月末現在で、48,240kgであり、既に昨年度を15,000kg以上上回っています。

台湾への輸出が最も多く、次いでシンガポール、タイとなっています。

台湾への輸出がスタートしてから5か月しか経っておりませんが、輸出重量は一番多く、台湾への輸出が非常に活発であることがうかがえます。

### 平成29年度 国別輸出重量

