

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57号◆

発行年月日
平成28年(2016年)3月10日

1. 対ミャンマー輸出牛肉の取扱いについて
2. 食の安全・安心に関する啓発事業について
3. カンピロバクターを原因とする食中毒について
4. と畜場で見られる牛の第一胃の疾患について



1.対ミャンマー輸出牛肉の取扱いについて

滋賀食肉センターは、平成28年1月22日付でミャンマーへの牛肉輸出が可能となりました。

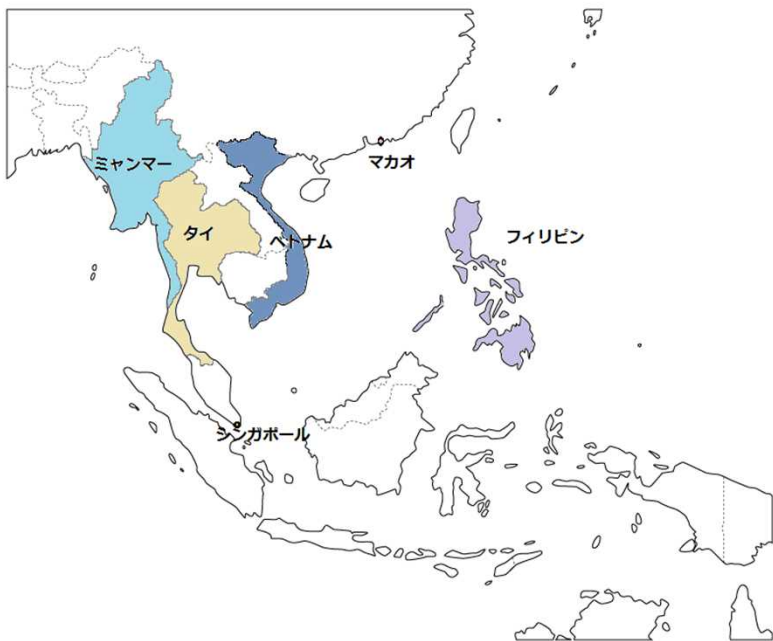
ミャンマーに輸出する牛肉の要件は次の通りです

★日本で出生し飼養された牛または
と畜前4か月以上日本で飼養された牛であること

★-18℃以下で冷凍・保管され
保管期間が製造後1年を超えないものであること

冷凍する場所は滋賀食肉センター以外の
営業施設でも可

なお、輸出向けのと畜・食肉処理については(株)滋賀食肉市場へ、輸出に必要な「食肉衛生証明書」の発行については当所へ、ご相談ください。



現在、滋賀食肉センターで輸出可能な国

- ・シンガポール
- ・タイ
- ・マカオ
- ・フィリピン
- ・ミャンマー
- ・ベトナム

2. 食の安全・安心に関する啓発事業について

保健所が開催した「食の安全・安心に関する意見交換会」、「夏休み食品衛生親子講座」で食肉の安全・安心に関する啓発を行いました!

○「意見交換会」

| 開催日時 | 場所 | 保健所 | 参加者 |
|-----------|----------|-----|-----------------------|
| H27.9.2 | 立命館大学 | 草津 | 学生10人,事業者11人,行政7人 |
| H27.9.30 | 彦根保健所 | 彦根 | 学生15人,事業者7人,行政10人 |
| H27.10.14 | 滋賀文教短期大学 | 長浜 | 学生5人,事業者4人,行政7人 |
| H27.11.11 | 農業大学校 | 東近江 | 学生21人,事業者4人,行政5人 |
| H27.11.19 | 安曇川公民館 | 高島 | 幼稚園保護者8人,職員2人,行政3人 |
| H28.1.19 | 甲南高等学校 | 甲賀 | 生徒18人,職員3人,事業者8人,行政6人 |

内容

【話題提供】

と畜場における衛生確保対策や食肉、特に食鳥肉の生食による食中毒を中心にお話しました。

【グループ討議】

食肉の安全性および食肉の生食の危険性等について、消費者、事業者、行政(保健所および食肉衛生検査所職員)の3者による意見交換を行い、理解を深めました。



○「親子講座」

| 開催日時 | 場所 | 保健所 | 参加者 |
|----------|---------|-----|---------------------|
| H27.8.26 | 食肉衛生検査所 | 大津市 | 小学生親子18人,事業者3人,行政9人 |

上記【話題提供】の他、と畜場や食肉衛生検査所の見学等を行いました。



3. カンピロバクターを原因とする食中毒について

カンピロバクターを原因とする食中毒が 県内で多発しています！！

平成27年度（平成28年1月20日現在）滋賀県内（大津市を除く）で発生した食中毒12件中、10件がカンピロバクターを原因とするものでした。

発生事例の多くで、鶏肉の刺身やタタキなどのメニューが提供されており、関与が疑われています。

（参考）滋賀県ホームページ 県内食中毒発生状況

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/h27nendo.html>

カンピロバクターとは？

鶏や豚、牛などの**家畜の腸管内に多く存在**する細菌で食中毒の原因となる病原体の1つです。



【食中毒の発生要因】

鶏の刺身、鶏のタタキ、鶏のユッケなど**生の鶏肉**が原因となることが多く、その他にも**加熱が不十分なバーベキュー、焼き肉など**を原因として発生することがあります。また、調理時に生肉に触れた手指や調理器具からの汚染にも注意が必要です。

【症状】

潜伏時間は約2日から5日と比較的長く、**下痢、腹痛、発熱、けん怠感、頭痛**などの症状を呈します。通常、死亡例や重篤例はまれですが、幼児、高齢者など抵抗力の弱い人は特に注意が必要です。

食肉による食中毒を予防するために！！

農場で

○糞便、ヨロイなどのついていない、清潔な家畜を搬入しましょう！



食肉処理場で

○衛生的な解体および、食肉取扱い時における器具および手指の洗浄消毒を徹底しましょう！

家庭内で

○食肉はしっかりと加熱して食べましょう！（中心部75℃で1分以上）

○生肉からの二次汚染を避けるため、調理器具は使い分けをしましょう！

○食肉を取り扱った後の手指の洗浄と消毒を十分に行いましょう！



関係者の皆様が、それぞれの立場から食中毒の発生防止に努めていただきますよう、よろしくお願いいたします。

4. と畜検査でみられる牛の第一胃の疾病について

今年度の滋賀食肉センターにおけると畜検査で、牛の第一胃に発生する疾病のうち多くみられたものをご紹介します。

平成27年度 牛第一胃廃棄数

| | |
|-----------|------|
| と畜頭数 | 6672 |
| 一胃廃棄数 | 2032 |
| 内訳 | |
| 胃炎 | 1720 |
| 胃膿瘍 | 3 |
| 脂肪壊死 | 67 |
| 変性 | 235 |
| 水腫 | 3 |
| 炎症産物汚染 | 1 |
| 黄染 | 3 |
| 廃棄割合 | 30% |

(平成27年12月末現在)

平成27年度、滋賀食肉センターにおけると畜検査で見られた第一胃の疾病数は表のとおりです。3割の牛で何らかの異常がみとめられました。

第一胃潰瘍とびらん
胃炎に含みます

第一胃錯角化症と
第一胃過角化症は
変性に含みます

正常な第一胃の粘膜



牛の第一胃の内面(粘膜)は、表面が角化した第一胃乳頭という細かいヒダで覆われています。第一胃内にはたくさんの微生物(原虫)がいて、この微生物の作用により、草のような飼料を発酵し、栄養素として利用できる形に変えます。

濃厚飼料の多給および粗飼料不足があると、第一胃内で急激な発酵が起こり、胃内の環境が変化します(ルーメンアシドーシス)。このような変化が起こると、粘膜の抵抗性が低下し、潰瘍や第一胃錯角化症などの疾病が起こりやすくなるといわれています。これらの疾病は症状に現れにくく、と畜検査の際に確認されることが多いです。

<滋賀食肉センターでの廃棄例>

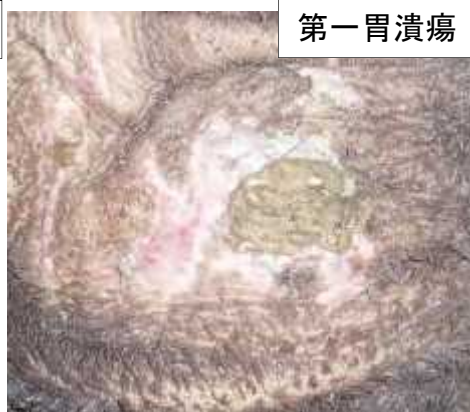
第一胃錯角化症



第一胃過角化症



第一胃潰瘍



第一胃錯角化症

粘膜色調の変化、角化層の剥離や脱落、菲薄化などがみられます。

第一胃過角化症

正常な第一胃乳頭が消失し、小型の硬い結節がみられます。

第一胃潰瘍

炎症が起こり、粘膜がはがれてしまった状態です。
ところどころに出血もみられます。
潰瘍よりも粘膜の障害が浅いものを**びらん**といいます。

今後も検査結果を関係者の皆様に提供していきたいと考えています。
検査へのご理解とご協力をお願いいたします。