

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56号◆

発行年月日

平成27年(2015年)8月11日

1. 食肉の安全・安心に関する啓発事業について
2. 豚の食肉の販売・提供について
3. 食品表示法に基づく食肉の正しい表示について
4. 新任と畜検査員のご紹介
5. 平成26年度と畜検査結果



1.食肉の安全・安心に関する啓発事業について

「食肉の安全・安心」に関する情報を発信していきます！

平成25年度に1回、平成26年度に3回、各保健所が開催する意見交換会において当所が講師・パネラーとして参加し、食肉の安全・安心に関する啓発を行いました。

今年度も保健所が開催する「食の安全・安心意見交換会」や「夏休み親子教室」の機会に「食肉の安全・安心」に関する情報を発信していきます！

【意見交換会概要】

1)目的

○食肉の生産や解体処理などの各段階での衛生管理や食の安全に関する話題を提供し、消費者が食肉を安心して食べれるように正しい知識の普及啓発を目的としています。

2)対象者

○一般消費者(大学生、高校生、小学生等)

3)話題提供

○と畜場および食肉処理施設における衛生確保対策や食肉衛生検査所の役割について

○牛肉・豚肉・鶏肉などを生で食べることが原因で発生する食中毒について

○牛の生産段階での安全管理について

4)意見交換

○話題提供後に消費者(大学生、高校生等)、生産者・事業者および行政で意見交換



2. 豚の食肉の販売・提供について

平成27年6月12日に食品衛生法が改正され
生食用としての豚の食肉の販売・提供が禁止されました

豚の食肉を生で食べた場合、**E型肝炎ウイルス**や**寄生虫**、**食中毒菌**などによる健康被害が想定されます。そのため豚の食肉についても規格基準が設定されました。

なお、牛の生食用食肉については規格基準及び施設基準があり、さらに平成24年7月1日からは牛の肝臓について加熱が義務付けられています。

<今回の改正のポイント>

- ・ **豚の食肉は生食用として販売および提供しないこと!**
- ・ **豚の食肉には、豚の内臓（レバー等）も含まれること!**
- ・ **豚の食肉を販売または提供する場合は、「加熱用」であること等を店内に掲示、メニューに記載、またはラベルに明記すること!**
- ・ **豚の食肉を使用して食品を製造・加工する場合は中心温度63℃で30分以上もしくはそれと同等以上の殺菌効果がある方法（中心温度75℃で1分以上等）で加熱処理すること!**

※消費者の方にも注意喚起しましょう

- 食肉は中心部までしっかり加熱してから食べましょう!
- 生肉を扱う器具と食用の箸や皿は区別しましょう!
- 生肉に触れた手や調理器具はよく洗いましょう!



※その他の食肉も中心部まで十分に加熱して食べましょう

- 県内では鶏の刺しみや鶏タタキ等、生もしくは加熱不十分な鶏肉によるカンピロバクター食中毒が多発しています。鶏肉についても加熱用として販売・提供してください。
- 野生鳥獣の肉も豚と同様にE型肝炎ウイルス、寄生虫、食中毒菌に汚染されている可能性があります。必ず加熱用として販売・提供してください。

食肉の生食は危険だよ!



3. 食品表示法に基づく食肉の正しい表示について

食品の表示については、複数の法律により定められており、非常に複雑なものになっていました。このたび食品衛生法、JAS法、健康増進法の3法の食品表示に関する法律が一元化され、食品表示法が平成27年4月1日に施行されました。

包装された食肉については、下記のように適切に表示してください。

【牛肉の表示例】

原産地 (国産品ならば「国産」、輸入品は「原産国名」を表示します。県名などで表示しても良い。滋賀県産、近江牛でも良い)	近江牛 牛ロース (解凍品) 個体識別番号 1234567891 消費期限 27. 7. 31 (4℃以下で保存) 100g当たり (円) 1400 正味量 (g) 250 滋賀県〇〇市△△町□□ (株)〇〇商店	冷凍および解凍品にあつてはその表示
食肉の種類・部位		100g当たりの単価および販売価格
個体識別番号(牛)		保存方法
消費期限		加工者の氏名または名称 (※お店の名前ではありません) 加工所の住所
内容量		お値段(円)

食品の表示は「必要表示事項」を邦文で表示しましょう。

「邦文で」とは、漢字・ひらがな・カタカナ・アラビア数字で表示することを言います。



詳しくは全国食肉事業協同組合連合会ホームページの「お肉の表示ハンドブック」を参照してください。

<http://ajmic.or.jp/kumiai/hyouji.html>

4. 新任と畜検査員のご紹介



井上 英耶(いのうえ ひでや)

今年度から食肉衛生検査所に配属になりました井上と申します。以前は彦根保健所で食品衛生の担当をしていました。

食肉の安全・安心を提供するために重要な場所で働くことに、大変やりがいを感じています。今後ともよろしく願いいたします。



山本 香織(やまもと かおり)

今年度から県職員となり、食肉衛生検査所に配属になりました山本と申します。3年ほど前に千葉県から移住しました。県民の皆様へ安全な食肉を提供できるよう、真摯に仕事に取り組んでいきたいと思っております。どうぞよろしく願いいたします。

5. 平成26年度と畜検査結果

◆ と畜検査の状況（牛）

と畜頭数 8,675 頭(対前年度比:100.1%)

【生体検査結果】

一般畜 8,471 頭

病畜 204 頭

【解体後検査結果】

一部廃棄 6,847 頭

一部廃棄 193 頭

保留 11 頭

合格 1,614 頭

保留 10 頭

【保留畜の精密検査結果】

一部廃棄 2 頭

全部廃棄 8 頭

一部廃棄 2 頭

全部廃棄 9 頭

* 全部廃棄 17 頭の内訳は、以下のとおりです。

(敗血症 3 頭、白血病 11 頭、高度の黄疸 3 頭)

* BSE スクリーニング検査の結果は対象牛すべて陰性でした。



◆ と畜検査の状況（豚）

と畜頭数 6,947 頭(対前年度比:131.3%)

【生体検査結果】

一般畜 6,947 頭

病畜 0 頭

【解体後検査結果】

一部廃棄 4,537 頭

保留 6 頭

合格 2,404 頭

【保留畜の精密検査結果】

一部廃棄 1 頭

全部廃棄 5 頭

* 全部廃棄 5 頭の内訳は、以下のとおりです。

(膿毒症 5 頭)

