

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>

発行年月日
平成30年(2018年)5月18日

◆第62号◆

1. 新任職員の自己紹介
2. 食鳥処理施設の監視結果
3. 平成29年度 と畜検査結果



1. 新任職員の自己紹介



この度、赴任致しました栗原と申します。
幼い頃から田んぼや池を駆け回り、ザリガニやカエル、セミやコオロギ等々を追いかけて泥んこになりながら遊んでいました。そんな衛生とは程遠い私でしたが、滋賀県に就職してから、HACCPや食中毒防止対策等の食品の安全安心業務に携わることになりました。
食肉衛生検査所の業務では、正確な診断技術が必要であり、事上磨练をモットーに過ごす日々です。
まだまだご迷惑をおかけすることもあります、食品事業者の方々に少しでも役に立ちたいという意気込みを肝に銘じ、頑張りたいと思います。



2. 食鳥処理施設の監視結果

◎県内過去3年間のカンピロバクター食中毒の発生状況

年度(平成)	件数(全件数)	原因順位
29年度	7件(14件)	1位
28年度	3件(11件)	1位
27年度	11件(14件)	1位

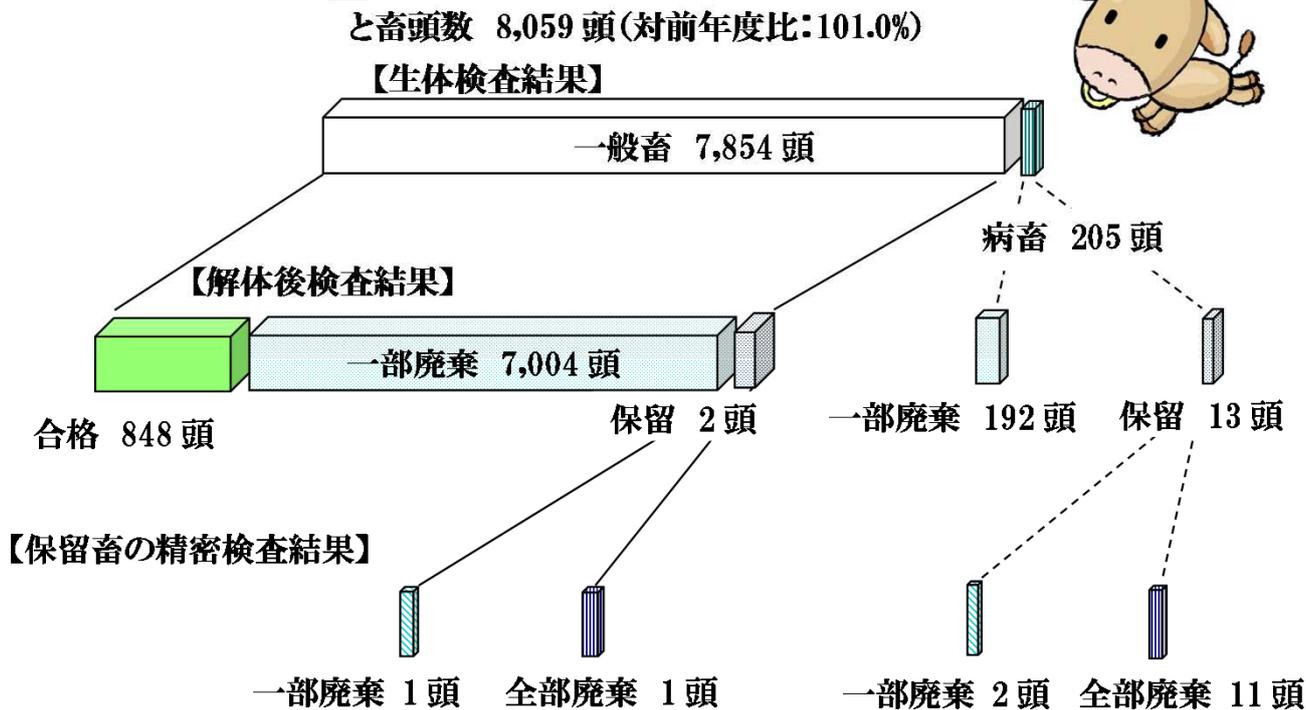
毎年、食鳥肉が起因と思われるカンピロバクター食中毒が多く発生していることから、県内の食鳥処理施設に対して、下記の点を重点的に監視、指導を行いました。

- ①食鳥肉を生食用として販売しないこと(現在、県内34施設から出荷されている食鳥肉は全て加熱用です)
- ②特に飲食店に食鳥肉を販売する際は「加熱用」等の表示を行い、生食用ではないことを飲食店に確実に伝達すること。

県内(大津市を除く)における食鳥処理施設数および処理羽数(平成29年度)							
	草津	甲賀	東近江	彦根	長浜	高島	合計
施設数	7	7	7	6	5	2	34
処理羽数	61,036	251,475	26,736	20,101	2,410	8,613	370,371
監視施設数(延べ数)	16	14	11	15	4	12	72

3.平成 29 年度 と畜検査結果

◆ と畜検査の状況(牛)

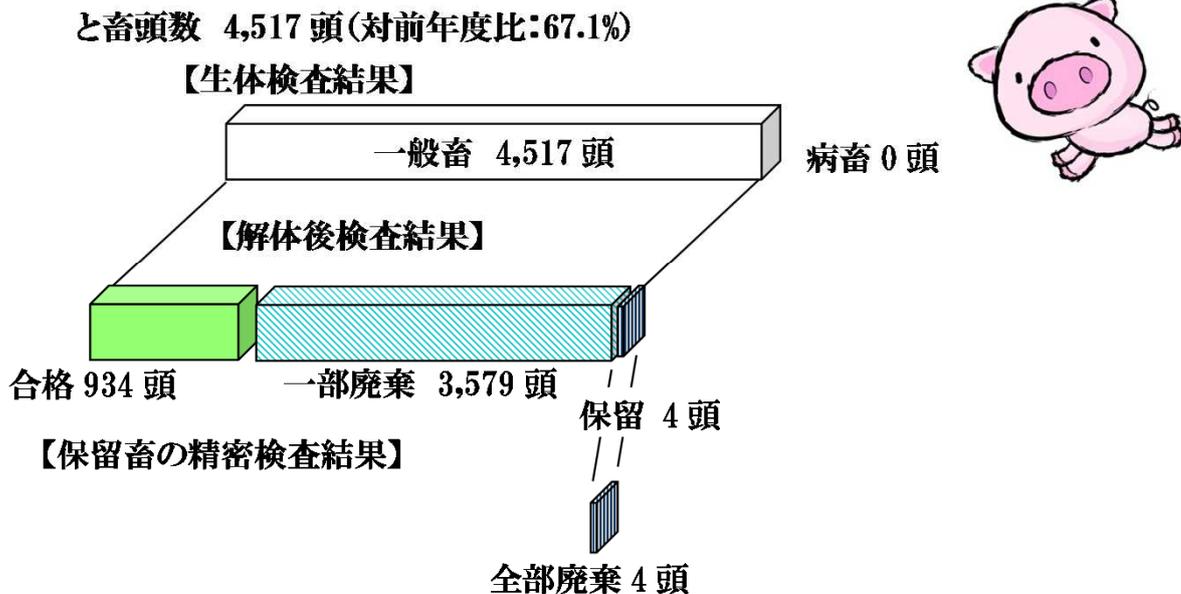


* 全部廃棄 12 頭の内訳は、以下のとおりです。

(敗血症 2 頭、白血病 7 頭、尿毒症 1 頭、高度の黄疸 2 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)



* 全部廃棄 4 頭の内訳は、以下のとおりです。

(膿毒症 4 頭)