

食肉検査便り

発行年月日
令和4年(2022年)8月8日 ◆第70号◆

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:
<https://www.pref.shiga.lg.jp/syokuniku/>

1. 食品衛生月間の実施について

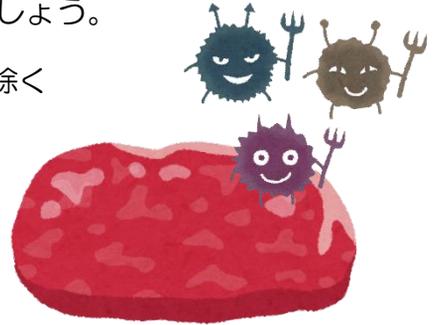
夏の暑い時期には、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌などの細菌性食中毒菌が全国的に多発し、多くの患者が出ています。

滋賀県では、8月1日(月)~31日(水)までの1か月を「食品衛生月間」とし、食中毒の発生を防ぐため、食品の取扱いに注意するよう呼びかけています。気温が高く、暑い日が続いていますので、食品を取扱う際には以下のことに注意してください。

- (1) 食品はなるべく加熱し、なま水、なま物を避け、特に食肉類の生食はやめましょう。
- (2) 食品の加熱調理は、中心が75℃1分以上となるよう十分に加熱しましょう。
- (3) 健康に留意し、調理前と調理中は、こまめに手洗いをしましょう。
- (4) 冷蔵・冷凍が必要な食品は、室温に放置せず、素早く冷蔵庫で保管しましょう。
- (5) 冷蔵庫の開閉は少なく、庫内を整理し、効率のよい冷却を心掛けましょう。
- (6) 必要な量だけ調理し、調理後はできるだけ早く食べきりましょう。
- (7) 食器、包丁、まな板、ふきんなどの調理器具は、常に清潔に保管しましょう。
- (8) 持ち帰りや宅配の食品は、速やかに食べるようにしましょう。

【県内食中毒発生状況(令和4年8月1日現在)】※大津市を除く

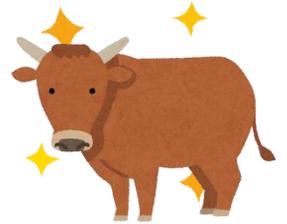
	令和4年度	令和3年度
発生件数	0件	6件
患者数	0人	30人



2. 搬入牛のヨロイ等の除去をお願いします

牛の体表がヨロイ等で汚染されていると、と畜解体処理過程での枝肉の微生物汚染のリスクが高くなります。

そのリスクを低下させるためにも、と畜場へ牛を搬入する際は、ブラシや水を用いてヨロイ等体表の汚れを除去するなど、生体時からの衛生管理について、引き続き努めて頂くようよろしくお願いいたします。



3. 病歴・投薬歴の申告をしましょう

家畜出荷時に病歴および投薬歴について申告されていない事例がみられます。

と畜場法施行規則により、と畜検査の際には、一般畜と病畜の区別なく、病歴や投薬歴について申告が必要です。生産者の皆様には、家畜の出荷時に(株)滋賀食肉市場へ病歴および動物用医薬品等の使用状況について、おおむね3か月分の申告をお願いします。



注射痕!!

4. 新任職員の自己紹介



河野 智美 (こうの とみみ)

今年度から食肉衛生検査所に配属されました河野と申します。以前は衛生科学センターで、主に細菌検査を担当していました。安全で衛生的な食肉を提供するため、検査の現場で迅速な判断が出来るよう、日々精進してまいります。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

5. 食鳥処理施設の監視・指導について

毎年、加熱不十分な食鳥肉が原因と考えられる、カンピロバクター食中毒が発生しています。

そこで、県内の食鳥処理施設（大津市を除く。）34施設に対して、食中毒発生予防の観点から下記の点について監視・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、県内の食鳥処理施設（大津市を除く。）から出荷されている食鳥肉は、全て加熱用です。）
- ②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確実に伝達すること。
- ③生肉で他の食品を汚染しないようにすること、生肉を取り扱った調理器具は消毒すること。

【食鳥処理施設数および処理羽数】

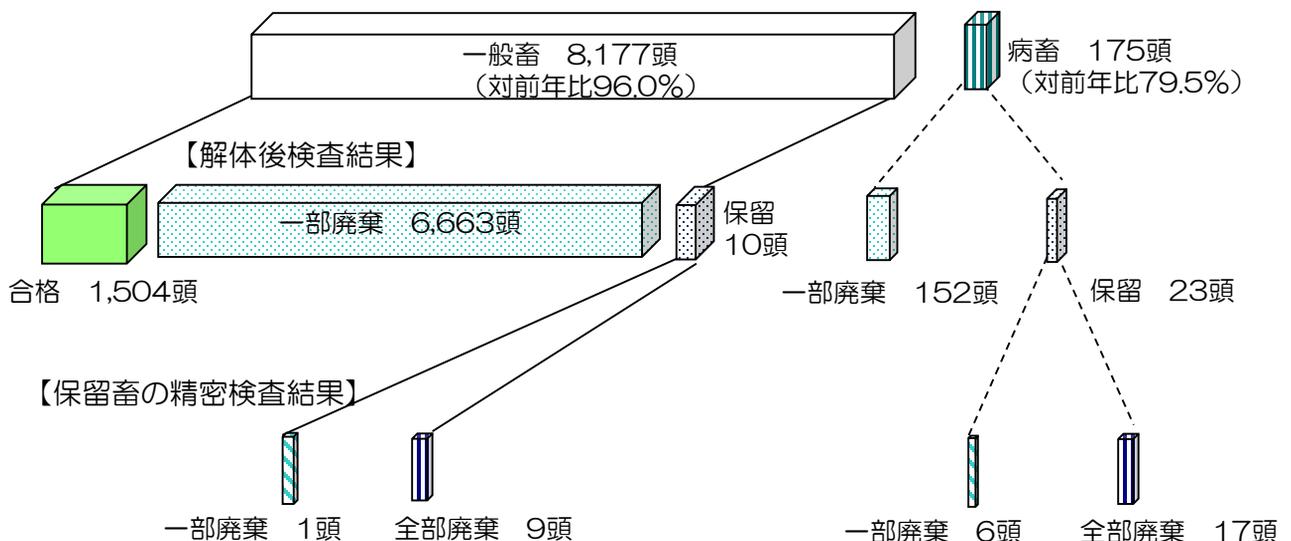
	令和2年度	令和3年度
施設数	34	37
処理羽数	388,073	449,973
監視施設数 (延べ数)	41	32



6. 令和3年度 と畜検査結果

牛と畜頭数 8,352頭（対前年度比：95.6 %）

【生体検査結果】



全部廃棄した26頭の内訳は以下のとおりでした。

（牛伝染性リンパ腫（従前の牛白血病）13頭、敗血症 3頭、尿毒症 8頭、膿毒症 2頭）
BSEスクリーニング検査の対象牛はすべて陰性でした。