

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:

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

発行年月日

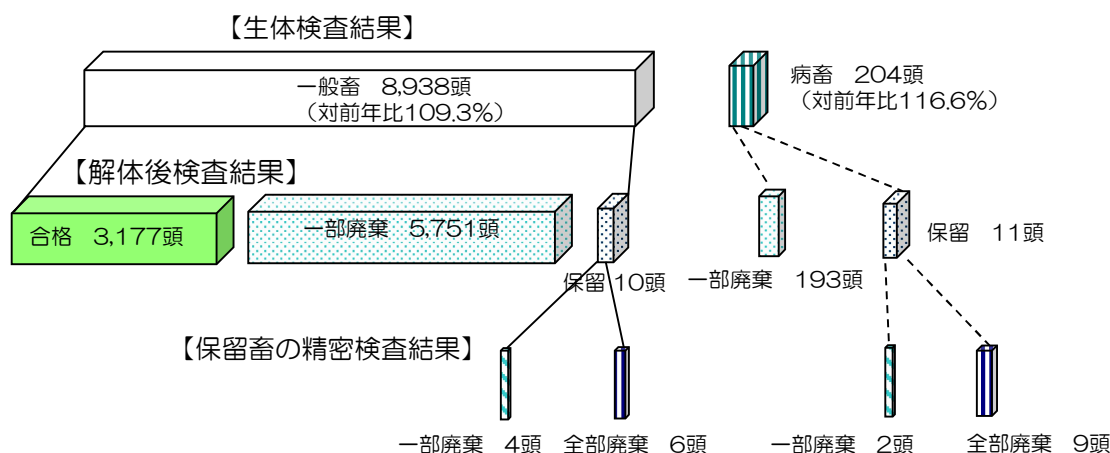
令和5年(2023年)6月27日 ◆第72号◆

1. 令和4年度 と畜検査結果

令和4年度のと畜検査結果は下表のとおりでした。

また、滋賀食肉センターにおける令和4年度のと畜頭数は9,142頭となり、平成19年に滋賀食肉センターが開場して以来、初めて9,000頭を上回り過去最高となりました。

牛と畜頭数 9,142頭 (対前年度比: 109.5 %)



全部廃棄した15頭の内訳

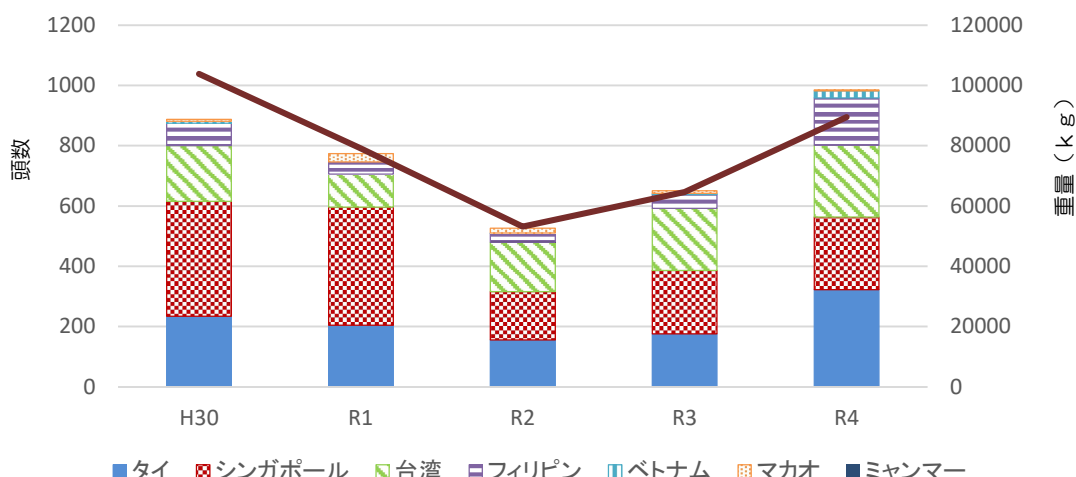
(牛伝染性リンパ腫(従前の牛白血病) 9頭、敗血症 3頭、尿毒症 3頭)

BSEスクリーニング検査の対象牛はすべて陰性でした。

2. 令和4年度 輸出実績

牛肉の輸出については、令和元年度末から新型コロナウイルス感染症の流行により一時期影響を受けておりましたが、令和4年度の輸出頭数は985頭となり、過去最高となりました。また、輸出重量についても、令和4年度は89,474kgとなり、新型コロナウイルス感染症流行前の平成30年に次いで過去2番目となりました。

輸出頭数の推移



3. 食鳥処理施設の監視・指導について

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。

県内のカンピロバクター食中毒発生件数

年度(平成)	件数(全件数)	原因順位
令和4年度	1件(5件)	3位
令和3年度	0件(6件)	-
令和2年度	5件(10件)	1位
令和元年度	2件(9件)	1位
平成30年度	1件(6件)	2位

	令和2年度	令和3年度	令和4年度
施設数	34	37	35
処理羽数	388,073	449,973	456,873
監視施設数(延べ数)	41	32	35

4. 搬入牛のヨロイ等の除去をお願いします

体表に糞便（ヨロイ）等が付着した牛が散見されています。ヨロイには腸管出血性大腸菌（O-157）をはじめとする食中毒起因菌が含まれている可能性が高く、と畜解体処理の過程で枝肉に付着し、汚染されるリスクが高くなります。

そのリスクを低下させるために、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。

