

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29年(2017年)6月22日

◆第60号◆

1. HACCP と ISO22000
2. 新任職員の自己紹介
3. 食鳥処理施設の監視結果
4. 平成28年度 と畜検査結果



1. HACCP と ISO22000

滋賀食肉センターでは、安全で衛生的な食肉を確実に供給できる体制を確立するため、平成20年5月1日にHACCP手法による衛生管理をスタートしました。HACCP(ハサップ)とは、国連機関である「コーデックス委員会」が推奨し、世界に広まった、安全な食品を製造するための高度な衛生管理手法のことです。近畿では、滋賀食肉センターが、いち早くHACCPを導入して、シンガポールをはじめとする6か国への輸出認定施設となっています。

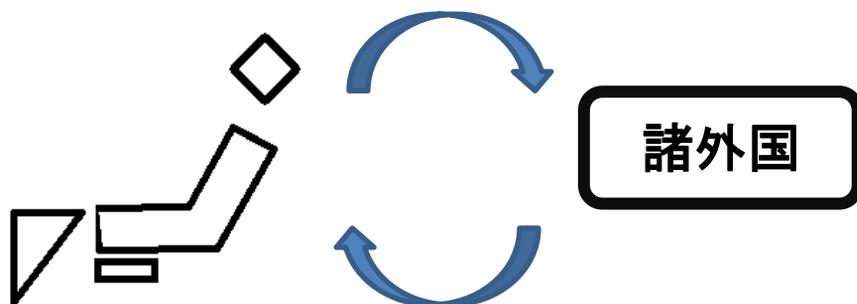
欧米等先進国をはじめとした諸外国ではHACCPに基づく衛生管理の制度化が進んでおり、厚生労働省も食品衛生管理の国際標準であるHACCPの普及で日本国の食品の安全性の向上を図ろうと考えています。

そこで、厚生労働省は、東京オリンピックが開催される平成32年を目標に、国内のすべてのと畜場にHACCPシステムによる衛生管理を制度化しようと考えています。

現在、滋賀食肉センターの(株)滋賀食肉市場では、ISO22000(食品安全マネジメントシステム)の認証を目指しています。

ISO22000とは、簡単に言うと滋賀食肉センターが今まで取り組んできたHACCPシステムにISO9001(品質マネジメントシステム)を加えた国際規格です。民間の認証機関が行う審査に合格して、認証されれば、世界的に認められる規格です。

お互いにお肉の輸入・輸出したいけど、
食の安全は大丈夫なのかな～・・・？



HACCPを導入した施設なら衛生管理できてるね！
HACCP導入施設から輸入しよう！



(株)滋賀食肉市場のHACCPシステムをISO22000認証取得することで
お肉の衛生管理と品質で、世界的に認められよう！！

つまり(株)滋賀食肉市場は、HACCPによる「製品の安全」に焦点を置いた衛生管理に加えて、ISO22000で「製品の品質」にも焦点を置き、より安全で品質の良い製品を製造するための衛生管理を行い、ISO22000認証を受けようと考えています。このことにより(株)滋賀食肉市場では、国際的に通用するレベルで、HACCPと品質の管理をしている証となり、他のと畜場と差別化を図ることができると考えておられます。

ISO22000認証は、厚生労働省が進めるHACCPシステムの衛生管理も含めた認証のため、滋賀県食肉衛生検査所では、滋賀食肉センターのHACCPによる自主衛生管理を推進するために、ISO22000の認証が取れるようバックアップしています。

2. 新任職員の自己紹介



田中 政嗣(たなか まさつぐ)

今年度、農政水産部から異動により食肉衛生検査所に配属されました田中と申します。40歳を過ぎたあまり新しいニューフェイスですが、これまで経験したことのない新しい業務に日々奮闘しております。これまでは、生産現場に近いところで仕事をしておりましたが、これからは、食肉衛生検査という流通や消費者に近いところで仕事をすることになり、まさに、農場から食卓までという貴重な経験をさせてもらっております。安心安全な食肉を提供できるよう、緊張感をもって仕事に取り組みたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。





吉田 順一(よしだ じゅんいち)

今年二月から食肉衛生検査所に嘱託として業務している吉田と申します。製薬会社定年退職後、家畜保健衛生所で1年余勤め、今回は二度目の滋賀県勤務となります。滋賀県民のためにとの心意気はありますが、現実には職員諸氏の足を引っ張っており、心もとない次第です。

趣味は生徒の教育と家庭菜園です。その他、野生動物の保護管理にも興味があり、罠にかかった保護動物の放野のための麻酔銃の所持や、害獣として捕獲された動物の命をつなぐために衛生的な解体施設の建設も目指しています。DCC1免許、空気銃免許、狩猟免許(わな、1種猟銃)も取得して準備はしていますが、どうなることやら。七月で65歳になりますが、今後もわくわく生活が続きそうです。

宗田 龍(そうた りゅう)

今年度から新規採用として、食肉衛生検査所に配属になりました。出身は東京都で、大学は神奈川県、社会人一年目は大阪府へ移住、翌年は兵庫県に移住、半年後実家の東京都に戻り、今年から滋賀県で移住という、旅がらすのような経歴を持っています。

今年3月から移住してきましたが、毎日自然の雄大さに圧倒されており、家の目の前には比叡山がそびえ、出勤すると霽がかかっている比叡山を眺めることができます。また、野生の狸に遭遇したこともあり、動物園以外では初めて見ることができました。

滋賀県のために一生懸命尽力していこうと存じます。新米ではありますが、何卒よろしくお願いいたします。



3. 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
28年度	3件(11件)	1位
27年度	12件(14件)	1位
26年度	5件(15件)	1位



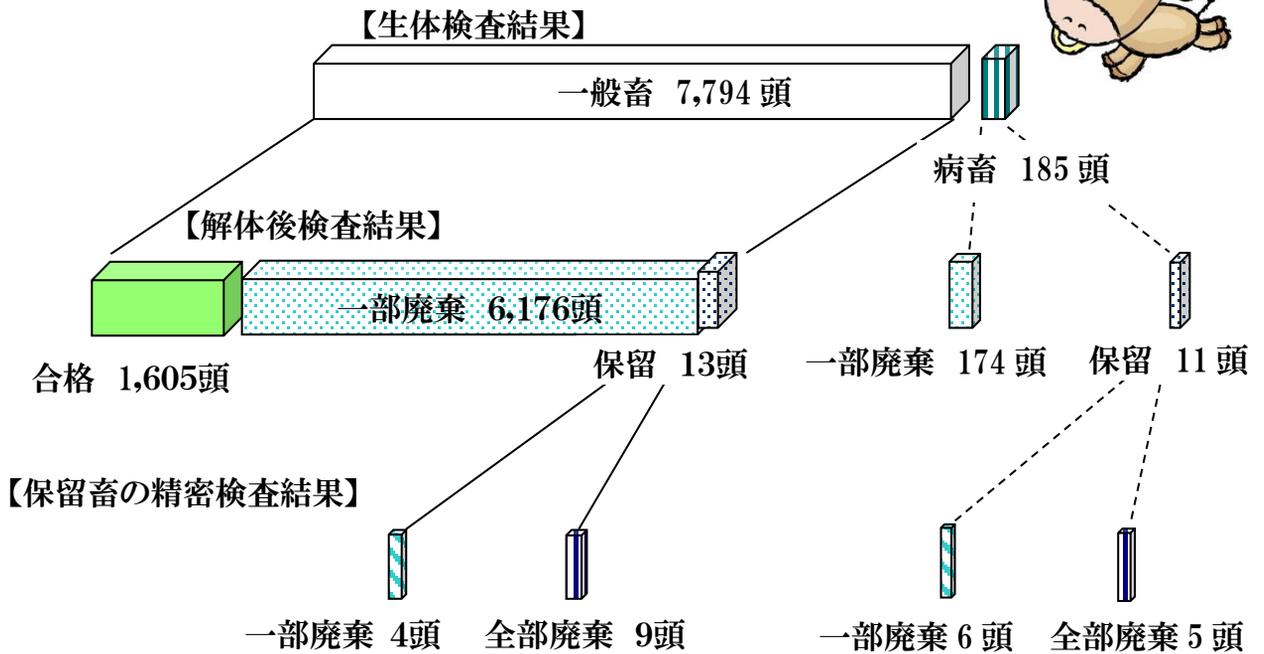
県内における食鳥処理施設数および処理羽数(平成28年度)

	草津	甲賀	東近江	彦根	長浜	高島	合計
施設数	6	7	7	6	5	2	33
処理羽数	58,416	244,532	29,624	21,605	1,815	9,242	365,234
監視施設数(延べ数)	15	23	15	14	4	6	77

4.平成 28 年度 と畜検査結果

◆ と畜検査の状況(牛)

と畜頭数 7,979頭(対前年度比:95.0%)



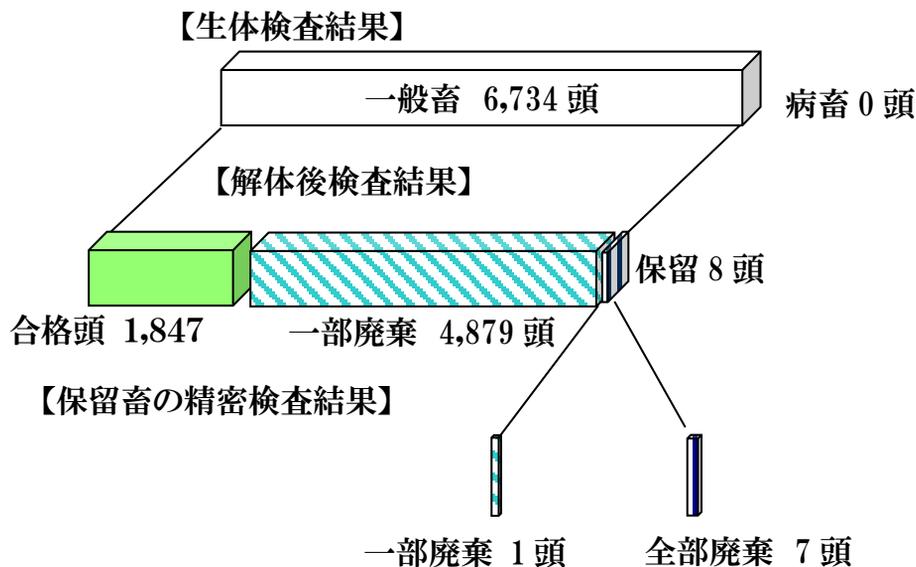
* 全部廃棄 14 頭の内訳は、以下のとおりです。

(敗血症 5 頭、白血病 6 頭、尿毒症 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 6,734 頭(対前年度比:104,3%)



* 全部廃棄 7 頭の内訳は、以下のとおりです。

(膿毒症 6 頭、敗血症 1 頭)