

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/>

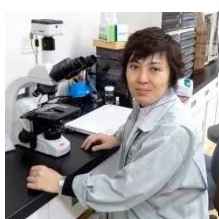
発行年月日
令和元年(2019年)6月26日

◆第64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30年度 と畜検査結果



1. 新任職員の自己紹介



山中 美佳(やまなか みか)

今年度から食肉衛生検査所に配属になりました山中と申します。昨年度までは農政水産部に所属する、家畜の生産現場から食の安全・安心に携わる家畜保健衛生所に14年、県庁畜産課に2年いました。これからは、と畜検査員という立場から食肉の安全・安心を提供していきたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

臼井 茉理子(うすい まりこ)

今年度、生活衛生課から食肉衛生検査所へ異動となりました臼井と申します。平成30年度末に策定された「(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画」に基づき、食肉・食鳥肉の衛生確保に取り組んで参りたいと考えております。どうぞよろしくお願いいたします。



牧野 真知子(まきの まちこ)

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牧野と申します。もうすぐ1ヶ月経過しますが、まだまだ覚えなければならぬことも多く、日々勉強といった状態です。安全・安心な食肉を提供できるよう、一所懸命がんばりたいと思っておりますので、何卒よろしくお願いいたします。



2. 食鳥処理施設の監視結果

毎年、加熱不十分な食鳥肉が原因と思われるカンピロバクター一食中毒が発生しています。そこで、検査所では、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。

◎県内過去3年間のカンピロバクター一食中毒の発生状況*

年度(平成)	件数(全件数)	原因順位
30年度	1件(6件)	2位
29年度	7件(14件)	1位
28年度	3件(11件)	1位

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*における食鳥処理施設数および処理羽数(平成30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	66,310	252,705	26,732	18,120	2,266	8,574	374,707
監視施設数(延べ数)	18	15	7	15	5	3	63

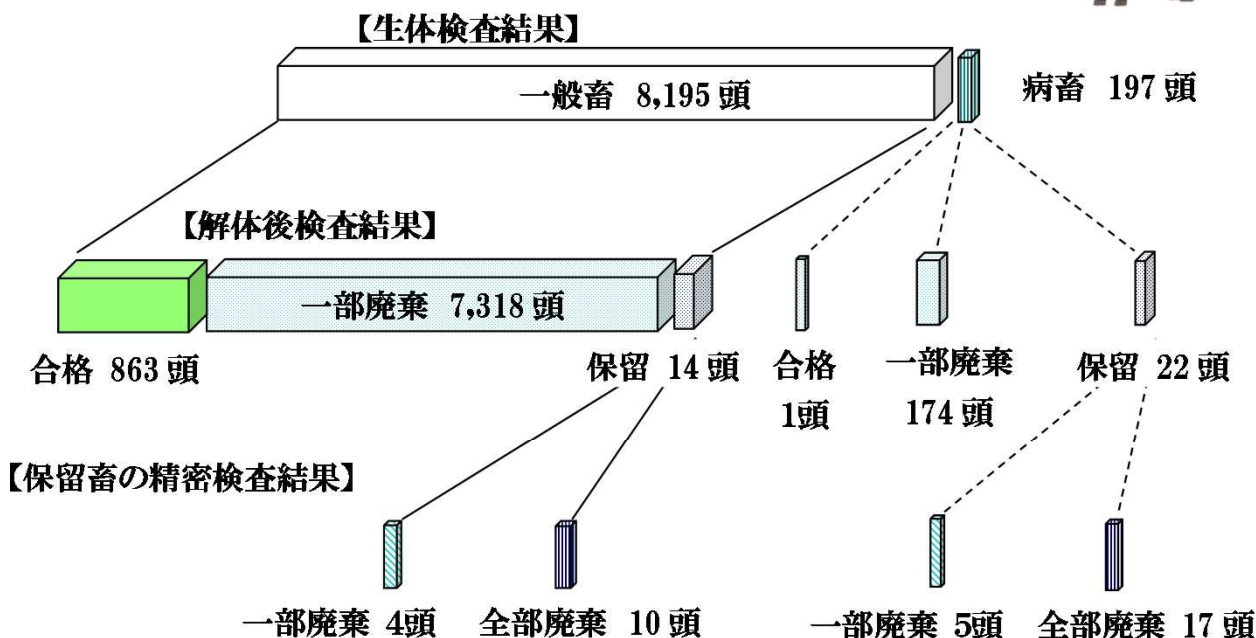
(*:大津市を除く)

3.平成30年度 と畜検査結果



◆ と畜検査の状況(牛)

と畜頭数 8,392 頭(対前年度比:104.1%)



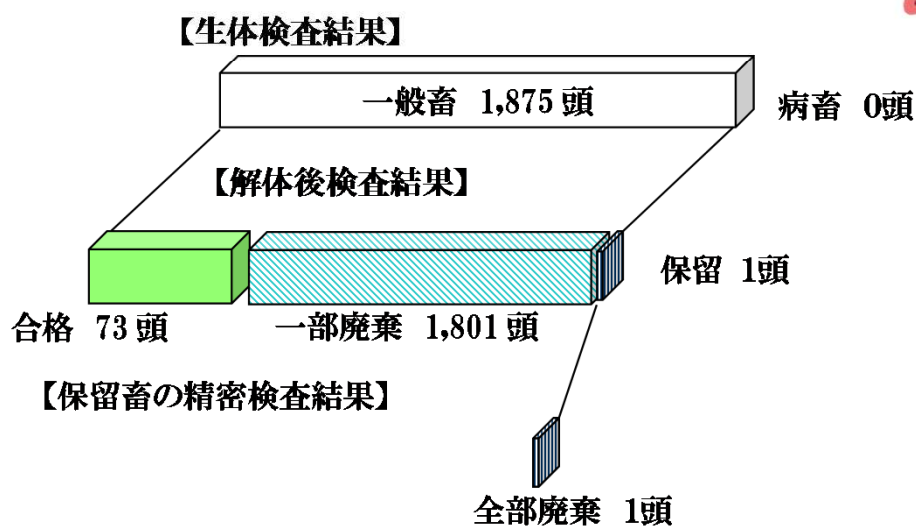
* 全部廃棄 27 頭の内訳は、以下のとおりです。

(敗血症 5 頭、白血病 14 頭、尿毒症 5 頭、高度の黄疸 2 頭、高度の水腫 1 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 1,875 頭(対前年度比:41.5%)



* 全部廃棄1頭の内訳は、以下のとおりです。

(膿毒症 1 頭)