

食肉検査便り

発行年月日

令和2年(2020年)6月5日

◆第66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. と畜場法、食鳥検査法の施行について

本年6月1日から、改正されたと畜場法と、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律が施行されました。

○と畜場法

一般衛生管理と、HACCPに基づく衛生管理に関する、衛生管理計画と手順書の作成をしなければいけません。また作成した計画等が適切に行われているか、と畜検査員による外部検証を受けることになります。

○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

(認定小規模食鳥処理場の場合)

一般衛生管理と、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する、衛生管理計画と手順書を作成しなければいけません。

新しい制度のことで、わからないことがあれば食肉衛生検査所までお問い合わせください。

2. 食品等事業者による衛生管理の確保について

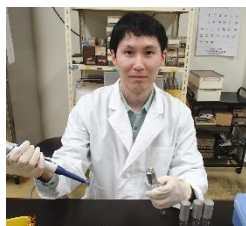
食品を取り扱う事業者が着用するマスクは、くしゃみや咳の飛沫を防止するためのものです。布マスクなどでも、食品衛生上の危害の発生を防止できます。

手指の消毒が必要なのは、トイレの後や、生鮮・加熱前の食材を取り扱った後などです。

施設設備や機械器具は、0.05パーセント以上の次亜塩素酸ナトリウム、熱湯などで消毒が可能です。作業の前後や生鮮・加熱前の食材を取り扱った後に、洗浄・消毒をしましょう。



3. 新任職員の自己紹介



松村 一輝 (まつむら かずき)

今年度より家畜保健衛生所から異動してきました松村と申します。畜産現場しか知らなかったのですが、新しい業務に日々刺激をもらっています。これからは、食肉検査員として安心安全な食肉を提供できるよう、日々邁進していきますので、どうぞよろしくお願い致します。

4. 食鳥処理施設の監視・指導について



県内の食鳥処理施設（大津市を除く。）34施設に対して、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。

※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。

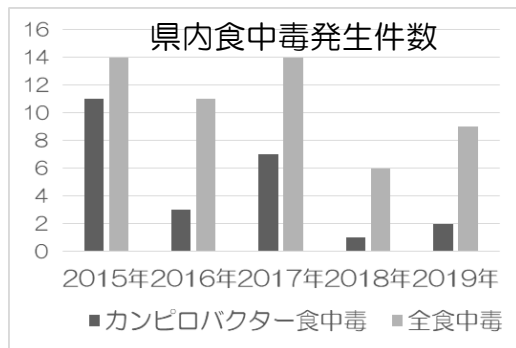
予防のため、

【生肉で他の食品を汚染しないようにする】

【生肉を取り扱った調理器具は消毒する】

等の対策も重要です。

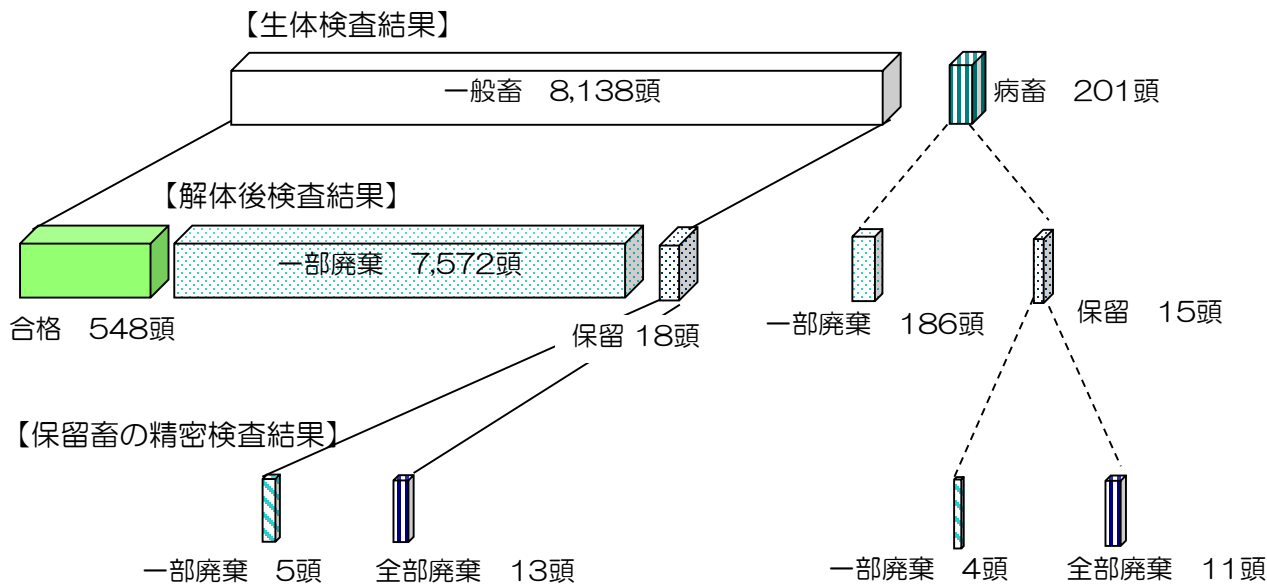
	合計
施設数	34
処理羽数	356,376
監視施設数（延べ数）	55



5. 令和元年度 と畜検査結果

牛（単位：頭）

と畜頭数 8,339頭（対前年度比：99.4%）



豚（単位：頭）

と畜頭数 2,100頭（対前年度比：112%）

