

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)12月27日 ◆第73号◆

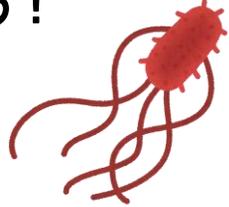
1. 腸管出血性大腸菌O157 による食中毒を予防しましょう！

今年10月、九州地方で食肉(ハンバーグ)が原因食品とされる腸管出血性大腸菌O157 による食中毒事件が発生しました。

腸管出血性大腸菌は、牛などの家畜の胃や腸に生息しており、牛などの家畜の糞便中に含まれていることがあります。家畜では症状を示さないことが多く、外見だけでは保菌しているかどうかの判断はできません。

一方で、人が感染すると下痢や血便などの消化器症状や発熱・腹痛などの症状がみられます。特に乳幼児や高齢者は重症化しやすく、最悪の場合、死亡することもあります。そのため、食中毒の中でも特に注意が必要なものの1つです。

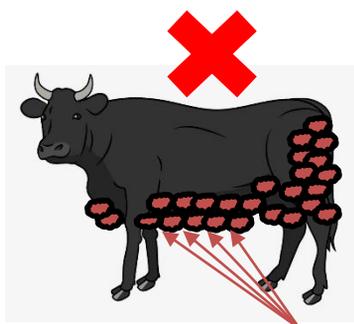
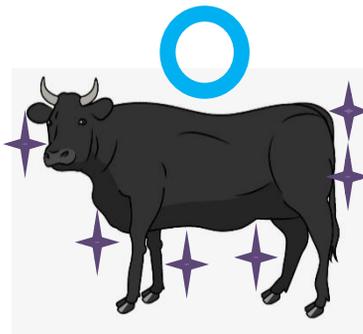
安全でおいしい食肉を提供するため、関係者のみなさまには次のことに留意していただきますよう、よろしくお願いいたします。



○生産者のみなさまへ

糞便、ヨロイなどで汚れた家畜は、食肉センター内を汚染し、枝肉汚染の原因にもなります。

糞便、ヨロイなどのついていない清潔な家畜の搬入をお願いします。



ヨロイ(固まった糞便)

○事業者のみなさまへ

下記事項について特に注意していただくようお願いします。

1 食肉等の提供について

- ・生食用の食肉は、生食用食肉の規格基準に適合するものを提供する。
- ・内臓(胃、腸、肝臓等)を生食用として提供しない。
- ・食肉を加熱して提供する場合は、中心部まで十分に加熱できたことを確認する。

2 従事者の衛生及び健康管理

- ・調理前、調理中、トイレ後の手洗い消毒を徹底する。
- ・下痢・嘔吐等の症状がある場合は、調理に従事しない。

3 利用者への注意喚起

- ・利用者が自分で加熱する場合は、十分加熱するよう伝える。
- ・取り箸、トング等専用のもを用意し、提供する。



2. 食の安全・安心に関する意見交換会

令和5年7月に草津市の綾羽高校で、食の安全・安心に関する情報提供と意見交換を行いました。

意見交換会には、食物調理科の生徒27名が参加しました。「食肉を原因とする食中毒」について食肉衛生検査所から情報提供を行った後、生徒たちは5グループに分かれて、講演内容に関する意見交換会を行政職員と行いました。最後に各グループの代表の生徒がグループ内で話し合った内容を発表しました。

《意見交換会を終えた受講生の感想》

- ・お肉には食中毒にかかる恐れがあるということを改めて知ることができた。
- ・衛生面をちゃんとしないと、食中毒につながると知った。
- ・色々な人の意見も聞けたし、考え方も変わった。
- ・日常的に考えたことがなかったし、いろんな意見を知れて良かった。
- ・普段、意見交換の機会はあまりないのですが、交流の面白さと理解を深め合う点に関して、良い経験だったと感じた。



検査所からの情報提供



意見交換会

3. 食肉処理衛生功労者知事表彰受彰

被表彰者(敬称略)	氏名	所属
	市川 忠和	株式会社滋賀食肉市場



令和5年10月27日に食肉処理衛生功労者知事表彰式が行われ、市川忠和様が受彰されました。

市川様は、多年にわたり食肉解体技術員として衛生的な食肉処理に努められました。平成19年4月、滋賀食肉センターの開設から、HACCPシステムに基づく衛生的な食肉解体にむけた取組を推進するとともに後進の育成にも尽力され、と畜解体技術員の模範となってこられました。

これらの功績に対し、知事が表彰いたしました。



表彰式