



# と畜検査フィードバック通信



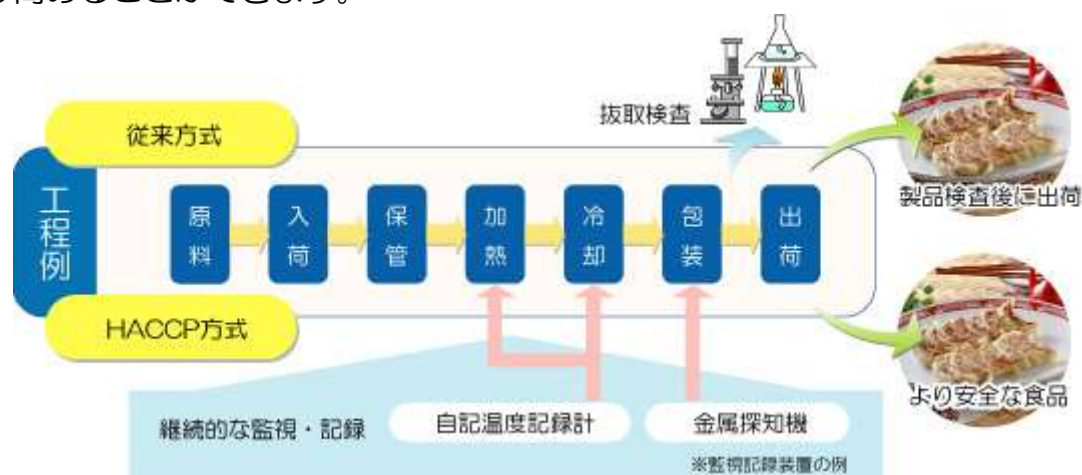
## ★はじめに

フィードバック事業に御参加いただき、ありがとうございます。今年は暖冬と言われていますが気温の差が激しく、本格的な春の到来まで極端に寒い日もあり得ますので、家畜のみならず皆様の健康にも御留意ください。

さて今回は、①食品衛生の分野で注目を集める HACCP、②野生動物由来の疾病リスクとその対策、③牛・豚肉の生食規制、以上の三点をご紹介します。

## ★HACCP について

HACCP（ハサップ）とは「Hazard Analysis Critical Control Point＝危害分析重要管理点」の略称です。もともとは米国の NASA で、絶対に食中毒を起こしてはならない宇宙食の衛生管理方式として考案されたのが始まりで、国連の専門機関からガイドラインが発表され、その採用が各国で推奨されています。日本の食品検査は従来、最終製品の抜取検査を行っていましたが、この方式ではすべての製品の安全は保証できません。HACCP は、原料から最終製品までの工程を管理の対象として、安全な食品にするための特に重要な工程（重要管理点といいます）を連続して監視することで、食品の安全性をより高めることができます。



出典：食品衛生管理センターホームページ

欧米やアジアの一部の国の食品製造業では HACCP が義務化されており、日本からこれらの国に食品を輸出する際には HACCP 方式による衛生管理が求められます。普及が大きく遅れている日本も、2020年の東京オリンピックを目処に HACCP の義務化へ向かうと予想されています。なお皆様もお馴染みの鳥取県食肉センターは HACCP 方式による衛生管理をすでに導入しており、ISO22000という国際規格の審査にも合格しています。

### ★野生動物由来の疾病リスクとその対策について

近年は野生鳥獣肉、いわゆるジビエ産業の振興が鳥取県を含む各地で行われる一方で、その疾病リスクへの関心も高まっています。例えば、ジビエの代表格であるイノシシやシカはE型肝炎ウイルスを持っています。特に中国地方のイノシシは感染率が高く、およそ30%と考えられています。E型肝炎ウイルスは加熱により死滅するので、安全に喫食するには中心部まで十分に加熱する必要があります。



ジビエを安全な食肉として販売するためのルールとして、鳥取県が定めた野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインが昨年改訂されました。従来のは狩猟者及び食肉処理施設の解体業者を対象とするものでしたが、新しいガイドラインでは加工、調理、販売、消費における衛生管理規定を追加しています。また食肉処理施設においては食品衛生法の定める食品衛生責任者に加えて、県の開催する講習会を受講した獣肉解体責任者の設置を義務づけています。なお狩猟者についても、この講習会の受講を努力義務としています。

### ★牛・豚肉の生食規制について

平成23年に飲食チェーン店にて、ユッケによる腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒事件が発生しました。これを契機に、現在では牛レバー及び豚食肉（内臓を含む）は生食用としての販売・提供が禁止されています。またユッケなど生食用として販売・提供される牛肉には厳格な規格基準が設けられ、その全てをクリアしなければなりません。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、年間20件前後と少ない件数で推移していますが、菌数が非常に少なくても食中毒を引き起こすうえ、時に患者を死に至らしめる重篤な症状を引き起こします。さらに感染牛の選別及びレバーを生そのまま内部まで殺菌することが現状では不可能なため、初めに牛の生食用レバーの販売・提供が禁止され、その後、関東を中心に牛の生食用レバーの代替品として豚のレバーを提供する飲食店が続出したことから、レバーを含む豚食肉の生食規制という結果になりました。

牛レバーは腸管出血性大腸菌の他にカンピロバクター、豚食肉はE型肝炎、サルモネラ、カンピロバクターなどによる食中毒の危険性があります。食肉の調理方法については国・自治体ともに啓発に努めておりますので、皆様も喫食の際には十分な加熱を基本とする食中毒予防をお願いします。

★以上簡単に紹介しましたが、御意見や御相談、御要望などがありましたら、検査所へ直接御連絡いただけたらと思います。本事業をより良いものにするためには生産者の方の現場の意見が欠かせませんので、どうぞよろしくお願いします。なお今回、平成23年度と同一の内容ではありますが、牛・豚の病変説明文書を送付いたしますので、ご参考にしていただければ幸いです。

鳥取県食肉衛生検査所  
フィードバック事業担当 中井智博 湯村優子  
〒689-3203  
西伯郡大山町小竹1291-7  
電話 0859-54-2531 ファクシミリ 0859-54-4814