

平成 18 年度全国食肉衛生検査所長会議にて

by 率先垂範

平成 18 年 7 月 19 日（水）～20 日（木） ホテル新潟

● ピッシング中止に向けた取り組み

ピッシングについては「我が国における牛海綿状脳症対策に係る食品健康影響評価」（食品安全委員会）において「食肉の BSE リスクをさらに低減させるため、ピッシングの中止に向けて具体的な目標を設定し、できる限り速やかに進める必要がある。」とされています。

平成 18 年 2 月末時点全国 161 施設で、中止している施設 79 施設（49%）、中止していない施設 82 施設（51%）であり、平成 20 年度中に全国全ての施設でピッシングを中止するとしています。

このような状況の下、千葉県、鳥取県及び北海道の不動化装置によるピッシング中止の取り組みが紹介されました。各自治体では中止に向けた取り組みを行っていますが、個々施設固有の諸問題があり、施設の現状を踏まえた装置等の対応に苦慮している状況です。

最後に松阪食肉流通センターにおける「不動化装置を使用しないピッシング中止」の状況を動画により紹介しました。

参加した検査員から「当該施設も松阪同様に不動化装置を使わず対応しています。不動化装置を使わず、設備等の変更で対応することも検討されてはどうか。」との意見がありました。



<所長会議ピッシング中止について討議>

松阪食肉流通センターは平成 13 年 11 月
からピッシングを中止しています

ピッシングとは

とちくの際、とちく銃で牛の眉間を撃ち、失神させた後、銃口に消毒したワイヤーを挿入して脳、脊髄神経組織を破壊することにより解体作業中に牛の脚が激しく動いて作業員がけがすることを防ぎます。

ピッシングを中止する理由

- ① ピッシングを実施することにより、破壊された脳組織の断片を血液に流出させる可能性が指摘されています。
- ② ピッシングの実施により、とちく銃の開口部より破壊された脳・脊髄が流出し、食肉及びと畜場内の施設等が汚染される可能性があります。

健康福祉病院常任委員会の現地調査

8月4日（金）13:00～14:00

はじめに、松阪牛が松阪食肉流通センターで衛生的に処理され、厳密な検査を受け消費者の皆さんの食卓に届けられる過程を説明しました。

次に昨年率先実行大賞グランプリを受賞した「改革ツール ISO9001 の民間企業への展開（食鳥肉の安全・安心確保システム）の取り組み」について報告しました。

平成 14 年度から開かれた衛生的な食品工場を目指して小学生や消費者等の見学者を受け入れ、命の大切さや動物への感謝等食育教育の支援や消費者に対する安全・安心な食肉への理解を得るための取り組み（平成 17 年度見学者 40 団体 767 名）について説明しました。

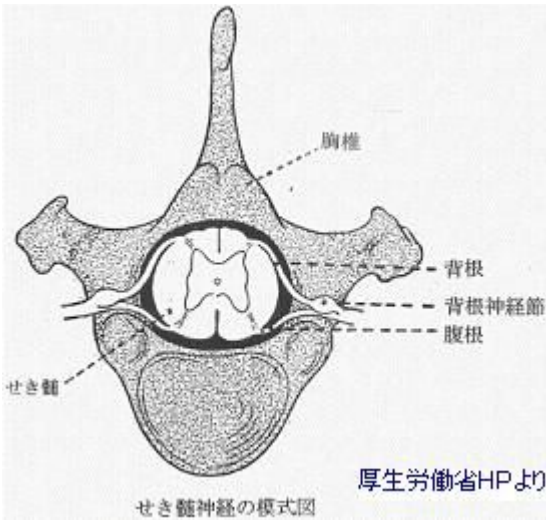
最後に、ホルモンを食べるときの 5 つの鉄則（松阪食肉 HP：食肉をより安全に食べるために）をお話し、BSE スクリーニング検査の状況を見学していただきました。



<事業概要説明>

Q1： 米国産牛肉にせき柱が混入し、輸入禁止になったが、せき柱は特定部位ですか？

A1： 牛のせき柱については、せき柱に含まれる背根神経節のリスクがせき髄と同程度とされたため、平成 16 年度 2 月 16 日から BSE 発生国の牛せき柱の食品使用等が禁止されました。せき柱は食肉処理施設において、特定部位として適正に処理され化製場にて焼却されています。



- * 背根神経節とは、せき柱の中を通過するせき髄から分枝した神経がせき柱から出る前につくる膨らみをいいます。食肉処理の過程でせき柱と食肉を分離する際には、背根神経節はせき柱に残り適正に処理されています。



<牛のと畜処理工程の見学>

松阪牛(生体重 約 600kg)が生体検査を受け、公社職員によって衛生的に手際良く解体され、と畜検査員による検査を経て綺麗な枝肉(約 360kg)に処理されていく状況を見学させていただきました。それらの作業の状況を理解していただくとともに家畜の命に対する感謝の気持ちを感じていただけたと思います。