

獣医師生涯研修事業のページ

このページは、Q & A形式による学習コーナーで、小動物編、産業動物編、公衆衛生編のうち1編を毎月掲載しています。なお、本ページの企画に関するご意見やご希望等がありましたら、本会「獣医師生涯研修事業運営委員会」事務局（TEL：03-3475-1601）までご連絡ください。

Q & A 公衆衛生編

質問1：わが国のBSE（牛海綿状脳症）とその対策について正しいものはどれか。

- わが国の食肉検査におけるBSEスクリーニング検査は、現在48カ月齢以上のすべての牛に対して行われている。
- わが国では2009年以降BSEの発生がないため、現在食肉検査における特定危険部位の除去は行っていない。
- 肉骨粉の使用を禁止する飼料規制は、「家畜伝染病予防法」と「牛海綿状脳症特別措置法」によって定められている。
- わが国は、国際獣疫事務局（OIE）によって「無視できるBSEリスク」の国に認定されている。

質問2：次のうち、飲食店または販売店が行ってもよいのはどれか。

- 衛生的に切り出された牛肉の塊を密封された容器に入れて湯煎し、表面から10mmの部位が50℃で1分間加熱されるように調理して、内部の火の通っていない部分を提供した。
- 牛の肝臓を「加熱用であること」「調理の際に中

心部まで加熱する必要があること」「食中毒の危険性があるため生で食べられないこと」を提示し、生のまま販売した。

- 牛の肝臓を、表面から15mmの部位が65℃で3分間保持されるように加熱し、その内部の火の通っていない部分を提供した。
- 豚肉の塊を湯煎し、表面から10mmの部位が70℃で2分間以上加熱されるように調理して、内部の火の通っていない部分を提供した。

質問3：次の食肉及び食鳥肉の衛生に関する文のうち、妥当なものはどれか。

- と畜場法が対象とするのは、牛、馬、豚、山羊、めん羊、鹿の6種である。
- と畜場におけると畜検査は、解体前検査、解体後検査、精密検査の3つの段階からなる。
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）が対象とするのは、鶏、アヒル、ウズラの3種である。
- 処理数が年間30万羽以下の食鳥処理場では、獣医師ではないものが食鳥検査をする場合がある。

（解答と解説は本誌141頁参照）

解 答 と 解 説

質問1に対する解答と解説

正解：d

a. ×

食肉検査におけるスクリーニング検査は、現在健康牛に関しては廃止されている。

わが国では、2001年10月から全頭検査が行われるようになったが、2006年5月に21カ月齢以上、2013年2月に30カ月齢以上、2013年7月に48カ月齢以上の牛にのみ行われるように変更され、さらに2017年4月からは健康牛のBSE検査は廃止された。24カ月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについては引き続き実施されている。

b. ×

現在も特定危険部位として、全月齢の牛の扁桃と回腸遠位部及び30カ月齢以上の牛の頭部、脊髓、脊柱を除去しなければならない。ただし、頭部のうち、舌、頬肉、皮は食用可である。

c. ×

肉骨粉の使用を禁止する飼料規制は、「飼料の安全性確保及び品質の改善に関する法律」と「牛海綿状脳症特別措置法」によって定められている。

d. ○

過去11年以内に自国内で生まれた牛でBSEの発生がないこと（日本のBSE感染牛のうち、最後に生まれた牛は、平成14年1月13日生まれで、平成25年1月14日に11年が経過）、有効な飼料規制が8年以上実施されていること（平成13年10月の飼料規制開始から起算して平成21年10月に8年が経過した）などの条件を満たし、平成25年5月にOIEによる「無視できるBSEリスク」の国に認定された。

質問2に対する解答と解説

正解：b

a. ×

生食用の牛肉の規格基準の一つに「肉塊の表面

から深さ1cm以上の部分までを60℃で2分以上加熱する方法またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌」することが含まれている。

b. ○

消費者が牛の肝臓を中心部まで十分に加熱して食べるよう、「加熱用であること」「調理の際に中心部まで加熱する必要があること」「食中毒の危険性があるため生では食べられないこと」等の情報提供を、掲示等により行うことが求められている。

c. ×

牛の肝臓を原料として食品を調理する場合は、中心部の温度が63℃・30分以上、または75℃・1分以上など肝臓の中心部まで十分に加熱しなければならない。

d. ×

豚肉を生食用として提供することは禁止されている。豚の食肉の中心部の温度を63℃で30分以上加熱するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。

質問3に対する解答と解説

正解：d

a. ×

と畜場法が対象とするのは、牛、馬、豚、山羊、めん羊の5種である。

b. ×

と畜場におけると畜検査は、と畜前検査、解体前検査、解体後検査の3つの段階からなる。

c. ×

食鳥処理法が対象とするのは、鶏、アヒル、七面鳥の3種である。

d. ○

処理数が年間30万羽以下の食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場）では、各自治体の知事が認定した食鳥処理衛生管理者が検査を行う。食鳥処理衛生管理者には、獣医師以外にも所定の条件を満たすものができる。

キーワード：食鳥検査、と畜検査、生食用食肉、BSE

※次号は、小動物編の予定です

【お詫びと訂正】

①第71巻第10号（30年10月号） 紹介 —アジア地域臨床獣医師等総合研修事業における研修報告等（Ⅲ）— 550頁 中段 著者英文所属「Seaul…」を「Seoul…」に、②第72巻第2号（31年2月号） 行事等報告 公益社団法人 日本獣医師会創立70周年記念行事の開催 88頁 右段上から16行目「（日本獣医師会会長）」を「（日本医師会会長）」に訂正してお詫び申し上げます。