

令和 6 年度

事 務 事 業 概 要

(令和 5 年度実績)

三重県松阪食肉衛生検査所

三重県松阪市大津町 8 8 3 - 2
電話 0 5 9 8 - 5 1 - 3 0 3 7
FAX 0 5 9 8 - 5 1 - 3 0 4 7
E-mail : mshoku@pref.mie.lg.jp

目 次

1	概要	1
2	組織と職員の状況	2
3	各課の事務分掌	3
4	予算・決算	4
5	と畜検査頭数及び食鳥検査羽数	4
6	食肉・食鳥肉の安全確保	5
7	と畜検査及び食鳥検査結果	8
8	試験室検査結果	10
9	教育訓練	12
10	その他	13
11	調査研究	14

1. 概要

食肉衛生検査所は、食肉の安全を確保するため、と畜場に搬入された牛・豚、食鳥処理場に搬入された鶏の疾病の排除はもとより、微生物による汚染防止対策や動物用医薬品等の残留検査を行うなど公衆衛生上重要な役割を果たしています。

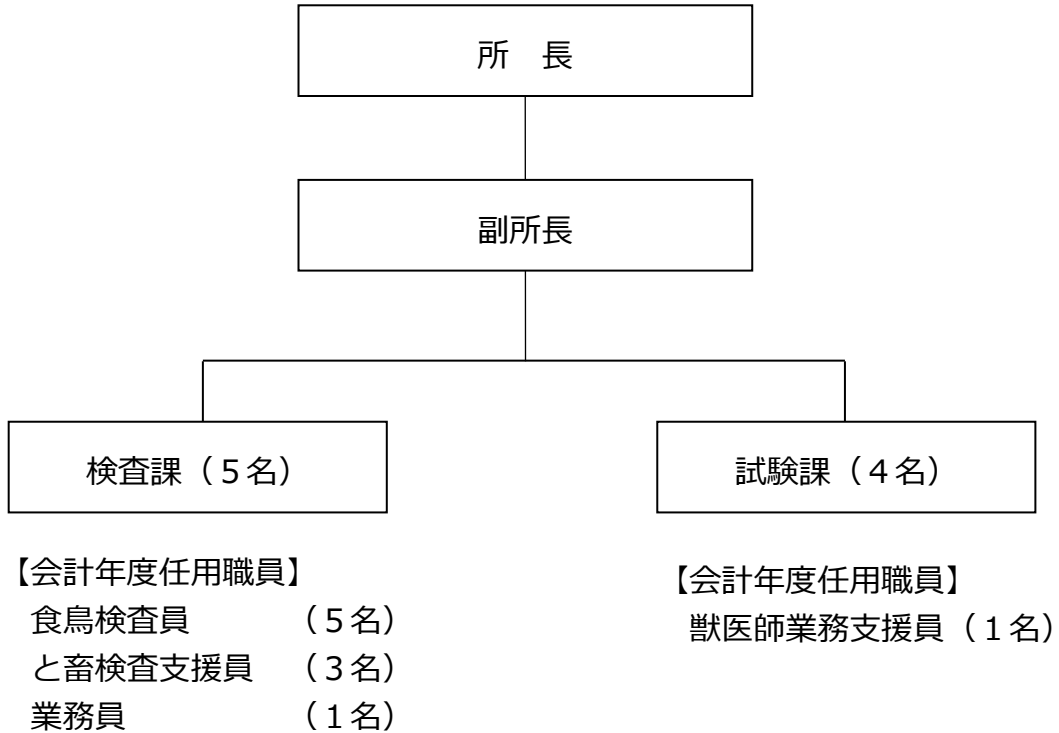
沿革	昭和40年4月業務開始 平成3年4月移転整備・竣工
設置・運営	三重県（所管：医療保健部食品安全課）
所管法・事業	と畜場法、食品衛生法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥検査法」という。）に基づく検査及び監視指導
所轄と畜場等	と畜場* 1施設（三重県松阪食肉流通センター） 食鳥処理場* 1施設（松阪市） 認定小規模食鳥処理場（四日市市を除く県内19施設） (令和6.4.1現在)

* と畜場：食用に供する目的で、獣畜（牛、馬、豚、めん羊および山羊）をとさつし又は解体する施設

* 食鳥処理場：食鳥（鶏、あひる、七面鳥）処理を行うために設けられた施設

2. 組織と職員の状況

～現員の体制～



区分	事務職員	獣医師	会計年度任用職員				備考
			獣医師業務支援員	食鳥検査員	と畜検査支援員	業務員	
定員	1	1 1					
現員	1	1 0	1	5 *	3 *	1	
所長		1					
副所長		1					
検査課	1	4		5 *	3 *	1	
試験課		4	1 **				

(令和6. 4. 1現在)

* 会計年度任用職員のうち2名は食鳥検査員とと畜検査支援員を兼務

** 試験課の正規職員が1名欠員のため、会計年度任用職員を補充

3. 各課の事務分掌

(1) 検査課

- 1 公印の管守に関する事。
- 2 公文の処理及び保守に関する事。
- 3 職員の身分及び服務に関する事。
- 4 予算及び経理に関する事。
- 5 財産の管理に関する事。
- 6 物品の出納及び保管に関する事。
- 7 広報及び公聴に関する事。
- 8 食鳥に係る統計に関する事。
- 9 食鳥検査に関する事。
- 10 食鳥処理業者及び食鳥処理場の指導監督に関する事。
- 11 食品衛生に関する事。(食鳥処理場内における食鳥肉に係るもの、と畜場内における食肉に係るものに限る。)
- 12 と畜に係る統計に関する事。
- 13 と畜検査に関する事。
- 14 と畜業者及びと畜場の指導監督に関する事。
- 15 その他。(検査課、試験課に属さない事。)

(2) 試験課

- 1 病理学的検査及び調査研究に関する事。
- 2 理化学的検査及び調査研究に関する事。
- 3 微生物学的検査及び調査研究に関する事。
- 4 食肉の寄生虫及び原虫の検査に関する事。
- 5 残留抗生物質等検査に関する事。

4. 予算・決算

(1) 令和5年度予算決算額

歳入（特定歳入収入額）	32,138,824円
歳出（支出済額）	24,417,648円

(2) 令和5年度歳入内訳

	検査頭数	単価	金額
牛	6,290 頭	800 円	5,032,000 円
豚	75,320 頭	300 円	22,596,000 円
とく*	1 頭	300 円	300 円
食鳥	1,127,631 羽	4 円	4,510,524 円
計			32,138,824 円

*とく：12ヶ月齢未満の牛

5. と畜検査頭数及び食鳥検査羽数

○年度別・畜種別

年度	26	27	28	29	30	R1	R2	R3	R4	R5
牛	7,278	6,909	6,954	6,727	6,601	6,394	6,399	6,116	6,243	6,290
豚	81,338	69,692	65,485	68,665	74,853	85,378	78,256	63,647	72,731	75,320
とく	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1
食鳥	1,116,762	1,171,605	1,156,129	1,150,371	1,137,179	1,239,734	1,159,487	1,103,075	1,103,475	1,127,631

○令和5年度月別・畜種別

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
牛	463	435	506	547	387	440	525	842	948	400	377	420
豚	5,412	6,206	6,168	5,740	6,387	5,551	6,930	6,586	6,255	7,362	6,487	6,236
とく	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食鳥	92,253	91,708	92,024	92,314	93,978	93,410	97,387	96,104	111,266	88,521	87,168	91,498

6. 食肉・食鳥肉の安全確保

(1) と畜検査・食鳥検査

獣医師職員である検査員が、と畜場法、食品衛生法、食鳥検査法に基づき、と畜検査や食鳥検査を行い、食肉・食鳥肉の安全確保に取り組んでいます。

と畜場で処理される牛・豚が病気にかかっていないかどうかを一頭ごと検査し、病気が疑われる獣畜については、さらに試験室内で精密な検査を実施して、その食肉が安全かどうかを検査し判断しています。

また、年間30万羽以上を処理する食鳥処理場では、食鳥検査員を派遣し、一羽毎に検査を実施しています。



牛生体検査



牛頭部検査



牛内臓検査



牛枝肉検査



(2) 試験室検査

と畜場や食鳥処理場で処理された食肉・食鳥肉の残留抗生物質等検査や微生物検査を実施しています。



残留抗生物質検査



微生物検査

(3) HACCPに基づく衛生管理の推進

と畜場法及び食鳥検査法の改正により令和3年6月から、と畜場・食鳥処理場に対しHACCPに基づく衛生管理が義務化されたことから、事業者に対しHACCPに基づく自主的な衛生管理の状況を確認しています。

また、HACCPに基づく衛生管理に対しての助言、微生物検査等の結果に基づく衛生管理対策の検討や法改正等の情報を提供するため、各事業者と定期的に会議を開催しています。

なお、令和5年度は、と畜場12回、食鳥処理場12回の会議を行いました。

(4) B S E (牛海綿状脳症) 対策

平成13年10月よりB S Eの全頭検査が義務化されましたが、B S Eのリスクが大きく低下したことにより、平成29年4月、健康牛に係るB S E検査が廃止されました。

B S Eの原因であるプリオンは、特定部位（全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部（小腸の一部）、30ヶ月齢超の牛の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く）及び脊髄）に蓄積しやすいことから、これらの部位はと畜処理の工程で分別を行い、と畜場内で焼却されています。

なお、牛の月齢は、10桁の個体識別耳標番号を基に個体識別情報検索システム*により確認しています。

*流通する牛肉には個体識別番号等を表示するシステムが法律により平成16年12月1日から施行されています。

URL : <http://www.id.nlbc.go.jp/top.html>（牛の個体識別情報検索システム）

(5) 枝肉・内臓

牛・豚は、と畜検査合格後、半割りに処理され、「枝肉」としてと畜場から出荷され、脱骨・整形などの処理後、食肉販売店、スーパー等で販売されます。内臓も業者によって処理され、焼肉店等へ流通しています。心臓・肝臓は「赤もの」、胃腸は「白もの」と呼ばれ、また臓器別に名称が付されています。

(6) 皮・不可食部等

皮は皮革原料（原皮）として処理され利用されています。検査合格でも通常食用としない牛の内臓の一部や四肢の骨などは、肉骨粉等にレンダリング（化製処理）されています。牛の内臓中の未消化物は脱水処理後に肥料に加工され、血液、洗浄水などは、浄化槽で処理されています。

7. と畜検査及び食鳥検査結果（令和5年度）

（1）と畜検査

○ と畜検査頭数・処分別実頭数

検査頭数	牛			とく			豚		
	禁止	全部廃棄	一部廃棄	禁止	全部廃棄	一部廃棄	禁止	全部廃棄	一部廃棄
検査頭数	6,290			1			75,320		
処分別実頭数	0	24	3,051	0	0	1	0	36	36,430

○ 疾病別頭数

廃棄区分	牛			とく			豚		
	禁止	全部廃棄	一部廃棄	禁止	全部廃棄	一部廃棄	禁止	全部廃棄	一部廃棄
豚丹毒	/	/	/	/	/	/	0	5	0
結核病	0	0	0	0	0	0	0	0	0
放線菌病	/	0	0	/	0	0	/	0	0
細菌その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ジストマ病	/	0	37	/	0	0	/	0	0
寄生虫その他	0	0	0	0	0	0	0	0	0
膿毒症	0	0	/	0	0	/	0	4	/
敗血症	0	4	/	0	0	/	0	27	/
尿毒症	0	0	/	0	0	/	0	0	/
黄疸	0	9	10	0	0	0	0	0	0
水腫	0	0	0	0	0	0	0	0	0
腫瘍	0	11	0	0	0	0	0	0	0
中毒諸症	0	0	/	0	0	/	0	0	/
炎症、炎症産物汚染	/	0	2,879	/	0	1	/	0	34,899
変性又は萎縮	/	0	548	/	0	0	/	0	1,560
その他	0	0	141	0	0	1	0	0	1,497
計	0	24	3,615	0	0	2	0	36	37,956

(2) 食鳥検査

○ 食鳥検査羽数・処分別実羽数

	鶏		
検査羽数	1,127,631		
廃棄区分	禁止	全部廃棄	一部廃棄
処分別実頭数	0	15,828	69,914

○ 疾病別羽数

処分区分		禁止	全部廃棄	一部廃棄
ウイルス・クラミジア症	鶏痘	0	0	0
	封入体肝炎	0	0	
	マレック病	0	0	
	その他	0	0	0
細菌病	大腸菌症	0	639	
	伝染性コリーザ	0	0	0
	サルモネラ症	0	0	
	ブドウ球菌症	0	0	
	その他	0	0	
その他の疾病	膿毒症	0	0	
	真菌症	0	0	
	寄生虫症	0	0	0
	変性	0	0	0
	水腫	0	0	0
	腹水症	0	2,975	
	出血	0	0	174
	炎症	0	0	41,630
	萎縮	0	0	0
	腫瘍	0	0	0
	臓器の異常な形等	0	0	0
	黄疸	0	0	
	外傷	0	0	0
	中毒諸症	0	0	
	削瘦及び発育不良	0	10,926	
	放血不良	0	912	
湯漬過度	0	376		
その他	0	0	28,110	
計	0	15,828	69,914	

8. 試験室検査結果（令和5年度）

（1）病畜・保留畜等の精密検査実施状況（畜種別）

畜種	病畜		切迫		一般畜保留		検査項目					検査結果に基づく処理			
	時間内	時間外	時間内	時間外	時間内	時間外	細菌	病理	理化学	抗菌剤	計	全部廃棄	部分廃棄	計	
牛	和牛	99	0	0	0	15	0	4	12	113	109	238	24	90	114
	交雑	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ホ・他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	99	0	0	0	15	0	4	12	113	109	238	24	90	114
とく	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	0	1	1	
豚	15	0	0	0	60	0	57	4	15	71	147	36	39	75	
合計	115	0	0	0	75	0	61	16	129	181	387	60	130	190	

（2）病畜・保留畜等の残留抗生物質検査状況（（1）の再掲）

畜種	検査頭数	陽性頭数	検出部位内訳	
			腎臓	筋肉
牛	109	0	0	0
とく	1	0	0	0
豚	71	0	0	0
計	181	0	0	0

(3) 残留抗生物質等検査（収去検査）

	残留抗生物質		残留合成抗菌剤		残留テトラサイクリン系		残留内部寄生虫用剤	
	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数
牛肉	32	0	0	0	0	0	0	0
牛腎	32	0	0	0	0	0	0	0
豚肉	32	0	5	0	5	0	5	0
豚腎	32	0	0	0	0	0	0	0
豚脂	0	0	0	0	0	0	5	0
鶏肉	9	0	0	0	0	0	0	0
計	137	0	5	0	5	0	10	0

検査項目（※②、③、④については保健環境研究所にて検査を実施）

①残留抗生物質

②残留合成抗菌剤：スルファメラジン、スルファジミジン、スルファジメトキシ他

③残留テトラサイクリン系：オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン、テトラサイクリン

④残留内部寄生虫用剤：イベルメクチン、フルベンダゾール

(4) ふき取り及び収去検査

検査項目	畜種等	検体数	陽性数
一般生菌	牛	60	
	豚	60	
	鶏	81	
	と畜場、車両	36	
	食鳥施設	49	
腸内細菌科菌群等	牛	60	
	豚	60	
	鶏	81	
	と畜場、車両	36	
	食鳥施設	49	
腸管出血性大腸菌	牛	63	0
	と畜場	20	2
サルモネラ属菌	牛	0	0
	豚	27	2
	鶏	41	21
	と畜場、車両	0	0
	食鳥施設	49	7
カンピロバクター	鶏	41	3
	食鳥施設	49	1

9. 教育訓練

(1) 所内研修会（勉強会）

現場検査や試験室検査において、日々遭遇する各種事例に的確に対応するため、検査員としての基礎知識の習得、技術向上及び情報共有を図る事を目的として種々のテーマを取り上げて勉強会（技術検討会）を9回開催しました。

(2) と畜検査員研修会

と畜検査員には、と畜検査技術以外に食品衛生や家畜伝染病対策等の高度な知識が幅広く求められており、と畜検査員としての資質向上のため、有識者を招く等により研修会を開催しています。

(3) 全国食肉衛生検査所協議会

全国の食肉衛生検査所が緊密な連携のもとに食肉衛生の向上及び食肉の安全確保に資することを目的とした協議会に所属し例年研究発表を行っています。

10. その他

(1) 獣医師の確保対策について

職員の出産、育児等で深刻な行政獣医師不足となっていることから、平成19年度より、全国の獣医学生を対象に行政獣医師の業務について理解を得ることを目的とし、農林水産部と連携してインターンシップ事業を行う等により行政獣医師の確保に努めています。

令和5年度は3名の学生を受け入れました。



と畜検査実習



試験室検査実習



講義

(2) 見学者の受け入れ

平成14年から、食肉検査を通じて食肉の安全について学ぶ機会を提供する場として、見学者の受け入れを行っています。

令和5年度は10団体97名の見学者を受け入れました。



見学者への説明

1 1. 調査研究

【三重県食品衛生監視員研修会】

三重県松阪食肉衛生検査所 ○楯川浩次 中野有紀 高橋千佳 柴田直樹

【令和5年度 獣医学術近畿地区学会】

三重県松阪食肉衛生検査所 ○中野有紀 高橋千佳 柴田直樹
と畜場における動画による衛生対策の推進

はじめに

当検査所が管轄すると畜場は、長年にわたり、衛生意識の向上を目的とした人材育成に取り組んでおり、検査所としても、外部検証等さまざまな機会を通じて助言等を行ってきたが、依然として衛生意識の向上は、と畜場における課題の一つとなっている。

当検査所では、以前、管内の食鳥処理業者と協力し、食鳥処理における衛生的な作業手順について、動画マニュアルを作成し活用することで作業員の衛生意識の向上に取り組めたことから、今回この経験を活かし、と畜作業員の衛生教育に活用したので、その概要を報告する。

材料及び方法

1 対象施設

県内と畜場 1施設（処理頭数（R4年度）：牛6，243頭、豚72，731頭）

2 動画の作成と活用

と畜場で指導的立場である衛生管理責任者、作業衛生責任者及び品質管理担当者（以下「衛生管理責任者等」という。）の教育訓練の負担が軽減でき、と畜作業員に受け入れやすいことから、動画によるマニュアルを作成することとした。

（1）動画の作成

動画を作成する箇所は、衛生管理責任者等と相談し、豚のと畜作業時における、作業前、作業中及び作業後とした。

と畜作業員が模範となる衛生的な作業手順に沿った作業を行っている様子を撮影・編集し動画を作成した。

（2）動画の実用性評価

定期的で開催している衛生対策会議の場において、と畜作業員等に対し動画を上映した。また、動画の実用性の評価や今後の改善に繋げるためアンケート調査を実施した。

成績

1 動画の作成

（1）動画製作箇所の決定

動画マニュアルを作成する箇所に関して、衛生管理責任者等からは、と畜作業現場への入室時の手

順を改めて周知できないか、と畜作業の流れに沿って衛生対策手順のポイントを示すことでと畜作業員の意識向上を図れないかとの意見があった。このことから、入退室時、ナイフやデハイダー使用時等における初歩的な内容の動画マニュアルを作成することとした。

なお、手始めとして豚のと畜作業に関して作成することとした。

(2) 動画の撮影及び編集

衛生的な作業手順を熟知していると畜作業員が、手順どおり実施している様子をスマートフォンやデジタルカメラで撮影した。

次に、撮影した動画を編集し、ポイントにはテロップも挿入するなどして動画マニュアルを作成した。編集にあたっては、衛生管理責任者等と内容を確認しながら行い、適宜動画や写真を追加し、より伝わりやすい内容となるよう心がけた。

また、作業員が短時間で作業手順を確認できるように、動画の長さを3分以内とした。

2 動画の実用性評価

月1回程度の割合で行っている衛生対策会議の席上で、と畜作業員21名、衛生管理責任者等3名に対し、作成した動画マニュアルを上映するとともに、アンケート調査を実施した。

アンケート内容及び結果については、表1（と畜作業員向け）及び表2（衛生管理責任者等向け）に示した。アンケートは、質問項目ごとに5ポイントを満点とする平均ポイントを算出し評価を行った。

< 表1 と畜作業員向けアンケート >

設問	ポイント
① 従来の手順書（文字や写真）に比べてわかりやすいか	4.2
② 動画で行っている手順は参考になるか	4.3
③ 動画で行っている手順を、今後継続して行っていけるか	4.3
④ 手順に不安を感じた時などに、自由に動画を見たいか	3.7

< 表2 衛生管理責任者等向けアンケート >

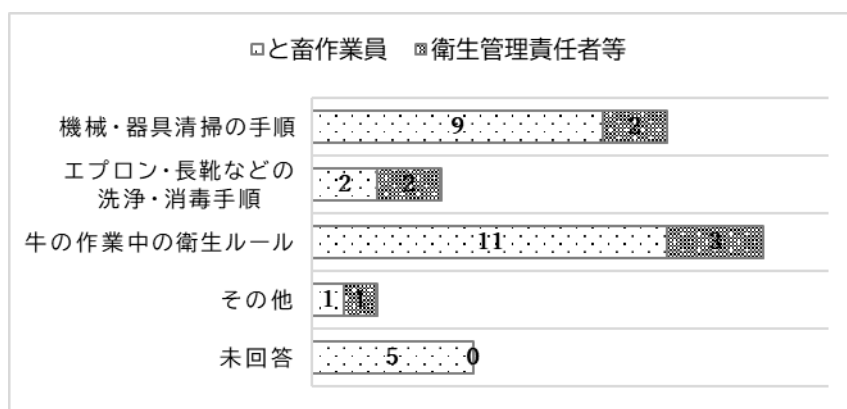
設問	ポイント
① 従来の手順書（文字や写真）に比べてわかりやすいか	4.3
② 動画で行っている手順は参考になるか	4.7
③ 動画で行っている手順を、今後継続して行っていけるか	2
④ 動画を利用して従業員教育を行いたい	4.7
⑤ 現場で教える指導者の負担の軽減につながるか	4.7
⑥ 騒がしい現場で説明するより落ち着いた状態で指導できると思うか	4.7
⑦ 衛生意識の向上につながるか	3.7
⑧ 作業の効率化が図れるか	4
⑨ 作業の平準化につながるか	3.7

と畜作業員のアンケート結果は、全ての質問項目において平均4ポイント程度と肯定的な回答がほとんどであった。

衛生管理責任者等のアンケート結果についても、ほとんどの質問項目において平均4ポイント程度と肯定的な回答であったが、3者の中で評価が分かれた項目もあった。

追加してほしい動画マニュアルについて全員に質問したところ、牛の作業における衛生的な作業手順と機械・器具清掃の手順についての要望が多かった(図1)。さらに、衛生管理責任者等からは、品質向上を目的とした動画作成や、工程毎の動画マニュアルについて検討してみたいとの意見があった。

< 図1 追加の要望があった動画マニュアル >



また、アンケート結果を基に衛生管理責任者等から聞き取りを行ったところ、と畜作業員が継続して動画マニュアルを自主的に見るような工夫や、ベースとなる衛生知識の更なる向上などのより効果的な人材育成の仕組み作りを検討したいとのことであった。

考察

当所では、所管すると畜場の衛生対策について、以前からと畜事業者と二人三脚でさまざまな取り組みを行ってきた。近年、と畜作業員の世代交代にあたりと畜技術の継承が最優先課題となる傍ら、効果的・効率的な衛生教育の方法も課題のひとつとなっていた。また、急な世代交代に伴う新人と畜作業員の人材教育が、衛生管理責任者等に負担となっている状況であった。検査所としても、と畜場からの要望を受けて講習会を定期的実施しているものの、教育手法としてのマンネリ化を感じているところだった。

当所では令和3年度に管内の食鳥処理場に対しても動画を用いた衛生マニュアルを作成し、食鳥処理場から一定の評価を得てきたことから、このノウハウを生かし、と畜場に水平展開することを提案したところ、衛生管理責任者等から取り組みたいという意思表示があったため、指導者側の負担軽減や教育手法のマンネリ化を解消するための試みの一つとして、動画マニュアルを作成し活用することができた。

動画を視聴したと畜作業員及び衛生管理責任者等へのアンケート調査の結果から、動画は一定の評価が得られたと考えられた。

今後も、衛生管理責任者等と協力し、求めのあった動画マニュアルの作成等のと畜場の人材育成に協力していきたい。

まとめ

と畜場の課題である人材育成の一助として、と畜作業員の衛生意識の向上を目的に動画マニュアルを作成し活用したところ、と畜作業員及び衛生管理責任者等からは一定の評価が得られた。短時間で見ることのできる動画マニュアルは、と畜作業員の衛生管理の意識向上に繋がることが期待できた。