



徳島県 食肉衛生 検査所

Tokushima Prefecture
Meat Inspection Center

食肉の安全のために

CONTACT

〒770-0063

徳島県徳島市不動本町2丁目140番3号

TEL 088-633-8277 FAX 088-633-8275

E-mail syokunikueiseikensasyo@pref.tokushima.lg.jp

WEB

<https://www.pref.tokushima.lg.jp/kenseijoho/soshiki/kikikanribu/syokunikueiseikensasyo/>

右記QRコードからもアクセスできます。



食肉衛生検査所について

食肉衛生検査所とは

農場で育てられた家畜（牛、馬、豚、羊、やぎ）は、と畜場（食肉センター）でとさつ（食べるために殺すこと）・解体されて食肉になります。また、同じように家きん（鶏、あひる、七面鳥）は、食鳥処理場で処理されます。食肉衛生検査所の役割は、消費者のみなさんが安全な食肉を食べられるように、食肉となる家畜や家きんが安全であるか、食べても大丈夫か、また衛生的であるかを、確認、検査、指導することです。

徳島県内には4つのと畜場があり、年間、牛が約6,000頭、豚が約20万頭処理されて食肉になっています。

また、県内には5つの大規模食鳥処理場（年間30万羽以上を処理する食鳥処理場）があり、年間約2,400万羽が処理されて食肉になっています。



食肉衛生検査所の仕事

食肉衛生検査所の仕事は主に次の3つの法律に基づいて行われます。

①と畜場法

家畜が食肉になるときに、その家畜は病気ではないか、食用に供することができるかを調べる検査（と畜検査）を受けること、と畜検査は獣医師の免許を持ったと畜検査員が行うこと、家畜をとさつ・解体する際に、衛生的に処理することなどが定められています。

②食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

家畜と同じように検査（食鳥検査）を受けること、家きんを衛生的に処理することなどが定められています。

③食品衛生法

家畜や家きんは農場で育てられる間に、病気を予防するための抗生物質などの薬を与られます。これらの薬が食肉に残ったまま消費者のみなさんが食べることはないように、基準値を定めて取り締まっています。

組織と業務内容

徳島県食肉衛生検査所では、と畜検査員（獣医師）をと畜場へ派遣して、そのお肉が食べても安全かどうか、1頭ごとに検査をしています。そしてと畜場での肉眼による検査では判断がつかない病気などが疑われる場合は、より精密な、微生物検査、病理検査及び理化学検査を行っています。

食鳥処理場においては、食鳥検査は指定検査機関に委任していますが、それ以外の衛生指導やHACCP方式による衛生管理状況の外部検証などを行っています。

そのほか、食肉以外の食品も、有害物質が残留していないかや、放射性物質が検出されないかの検査、動物から人へ感染する病気の総称である「動物由来感染症」から県民の健康を守るための調査、研究などを行っています。

県民のみなさまに安全な食肉を提供するため、そして動物由来感染症から守るため、と畜検査員である獣医師の他、薬剤師、臨床検査技師、管理栄養士、畜産職員など、多くの職種の職員が携わり、日々尽力しています！



企画総務担当

総務事務に関すること

所の事業における企画調整に関すること

食鳥処理場の衛生指導やHACCP方式による衛生管理に関することとその外部検証

などを担当しています。

検査・HACCP担当

と畜検査業務やその結果に基づく措置、指導に関すること

と畜場のHACCP方式による衛生管理に関すること
とその外部検証

食肉の輸出に関すること

などを担当しています。



試験検査担当

と畜検査や食鳥検査にかかる理化学、ウイルス、細菌、寄生虫、病理、BSEの検査のほか

食品の残留有害物質検査や

食品及び動物由来感染症等の調査、試験、研究などを担当しています。

西部支所

西部支所管内における

と畜検査業務やその結果に基づく措置、指導に関すること

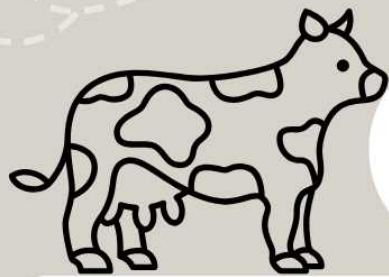
と畜場のHACCP方式による衛生管理に関すること
とその外部検証

食肉の輸出に関すること

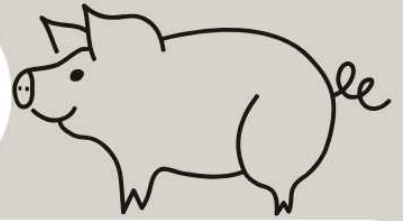
などを担当しています。



食肉の検査を見てみよう



と畜検査の流れ



生体検査

とさつ禁止

生体検査



解体前検査

解体禁止

頭部検査



解体後検査

(精密検査)

内臓検査



判定

一部廃棄
または
全部廃棄

枝肉検査



検印

牛

馬

豚

めん羊
山羊

検
徳島県
1

検
徳島県
1

検
徳島県
1

検
徳島県
1



農場からと畜場へ運ばれてきた家畜は、すべてと畜検査を受けます。これは、その肉や内臓に病気や異常がないか、食用に適しているか調べる検査です。と畜検査に合格した肉だけが、肉屋さんや、スーパーマーケットなどで売ることができ、みなさんの食卓に上ることになります。

①生体検査

農場などからと畜場へ運ばれてきた家畜は体に付いた汚れを水で洗い流し、生体検査を受けます。生体検査はとさつ前の、生きている状態の家畜に行う検査です。家畜の外観や、歩き方などを1頭ずつ見て、異常がないかを調べます。病気が疑われる場合は、血液検査を行います。人に感染する病気や重度の病気が認められた家畜はとさつ禁止となります。

②解体前検査

生体検査に合格すると、とさつが許可されます。とさつ・放血時に行う検査を解体前検査と言います。この検査では、家畜の血液の状態などを観察し、異常がないかを確認しています。人に感染する病気や重度の病気が認められた家畜は解体禁止となります。

③解体後検査

解体前検査に合格したら、解体工程に入ります。解体工程では、家畜の体から頭、内臓を外し、皮を剥がし、その後、電動ノコギリで背骨に沿って半分に割ります（背割りと言います）。この状態になったものを、枝肉と言います。

解体された全ての頭部・枝肉・内臓に、解体後検査を行います。頭部検査ではほぼ筋肉に寄生虫がいないか、リンパ節・舌に異常が見られないかなどについて調べます。内臓検査では、心臓、肝臓、胃、腸など全ての臓器について、枝肉検査では、枝肉の筋肉や骨、関節、脂肪、腎臓などに病気がないか調べます。

病変が部分的であれば一部廃棄、人に感染する恐れのある特定の病気または全身にわたる病気が認められる場合は全部廃棄となります。

④精密検査

①～③の検査で病気や異常の有無がはっきりとわからなかった場合は、判定を保留し、必要な筋肉や内臓の部分を食肉衛生検査所の検査室に運んで精密検査を行い、詳しく調べます。

⑤検印

と畜検査に合格した食肉には、その証として検印が押され、と畜場外へ出荷され、みなさんの食卓に上ることになります。と畜検査に合格しなかった食肉や内臓は廃棄され、食用になることはありません。

この検印は家畜の種類により形が決められていて、自治体名とと畜場番号が分かるようになっています。インクは食用可能なものを用います。

BSE「牛海綿状脳症」

BSEは牛の病気で、牛は脳がスポンジ状に変化し、光や音におびえたり、立てなくなったりして最後には死んでしまいます。原因は**異常プリオンタンパク質**というタンパク質の一種だと考えられています。異常プリオンを含む肉骨粉（動物の肉や骨から作ったエサ）を牛に与えたことが、BSEの感染拡大の原因と言われています。

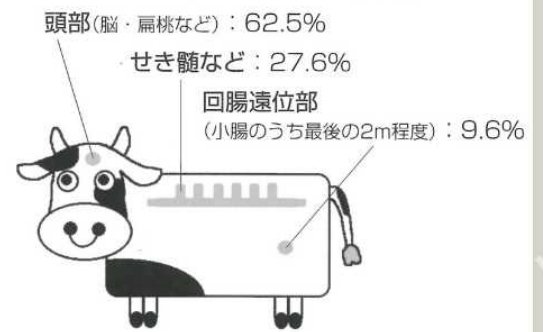
異常プリオンが蓄積するため食用に適さない部位を**特定部位**といいます。特定部位は、**全月齢の牛の扁桃、回腸遠位部2m、30か月齢超の牛の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く）と脊髄**です。人は、特定部位を食べない限りかかることはありません。

日本では、BSEをなくすために次の3つの対策をとっています。

- ①牛などのエサに牛由来の肉骨粉を使用することを禁止。
- ②BSEが発生している国から、生きた牛や肉骨粉の輸入を禁止。
- ③と畜場で、異常プリオンが蓄積する特定部位を除去。

BSE検査は、一時は全頭を対象に行っていましたが、この対策により国内外のリスクが大きく低下したことから検査対象は見直され、現在ではBSEが疑われる牛だけを対象に行っています。

BSEにかかった牛のプリオンの分布図



と畜場での衛生対策

■食中毒を起こす細菌による食肉の汚染防止

牛や豚などの家畜は、腸などの消化管の中にサルモネラや腸管出血性大腸菌O（オー）157などの**食中毒細菌**を持っていることがあります。と畜場では、家畜を解体するときにこれらの食中毒細菌が食肉につかないよう、消化管の上部である食道と下部の肛門をしばり、内容物が外へ出ないようにしています。

■食中毒菌の殺菌

家畜の解体やと畜検査にはナイフ等の器具を使用しますが、使用した器具は1頭処理する毎に、腸管出血性大腸菌をやっつけることができる**83度以上の温湯で消毒**するように、また前掛けや手袋が汚れた場合もそのたびに洗浄するよう、衛生指導をしています。

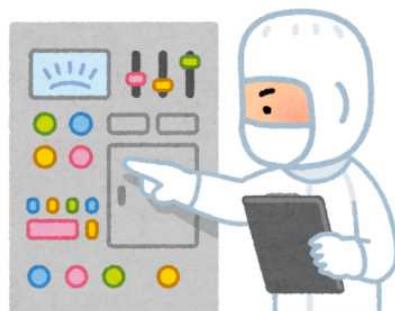
このように、と畜場では、食肉を汚染しないよう衛生面に十分注意していますが、食中毒細菌を全て除去することは困難です。食肉には腸管出血性大腸菌O157などの食中毒細菌がついている可能性があることを知っておいてください。食中毒細菌は十分に加熱すればやっつけることができます。食中毒の防止のために、**お肉を食べるときには中まで充分加熱し、生のお肉やレバー、生焼けのお肉などを食べないように気をつけてください。**



HACCPによる衛生管理

と畜場と大規模食鳥処理場では、**HACCP（ハサップ）**に基づく衛生管理が義務付けられています。

HACCPとは、食品等事業者自らが、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程で、各工程ごとに、微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害を分析・予測（Hazard Analysis）した上で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理点（Critical Control Point）として継続的に監視・記録することにより、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。これまでの抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となりました。



外部検証

と畜場及び食鳥処理場は、HACCPの衛生管理計画及び手順書の効果について、と畜検査員または食鳥検査員による検査又は試験（外部検証）を受けなければいけません。食肉衛生検査所では外部検証を次のように実施するとともに、不適合となる項目があった場合には文書で指摘をしています。

① 現場検査（原則毎日）

- ・ HACCP計画に基づいた適正な施設管理や、衛生的な取扱いができているか、施設を検査。
- ・ 作業前と作業中に、施設の清掃ができているか、施設と設備に破損や故障がないか、手洗い消毒や衛生的な取扱いができているか検査。
- ・ 枝肉や食鳥と体（鳥をとさつして羽根を抜いたもの）の糞便などによる汚れのチェックを行い、衛生的な取扱いを指導。
- ・ 衛生管理計画で定めたとおりの取扱いをしているか確認。



② 記録検査（月1回以上）

- ・ HACCPの記録文書を確認して、記録や管理が適正か、HACCP計画は円滑に進んでいるか検査。

③ 微生物試験（月1回以上）

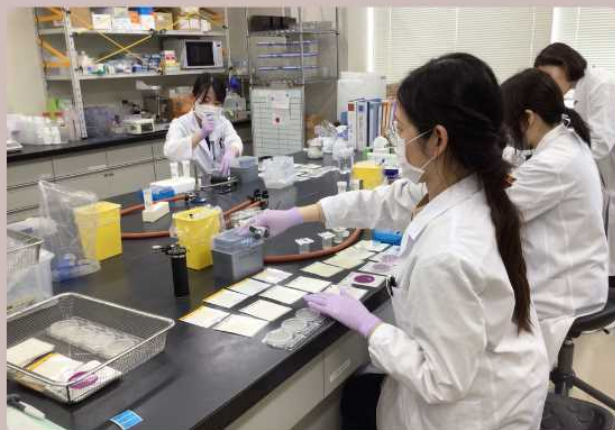
- ・ 枝肉や食鳥と体の皮膚の一部を切り取って微生物試験を行い、検査結果をもとに食肉の衛生的な取扱いについて検証。また、その結果を事業者へ提供。



精密検査、試験検査

肉眼で判断ができない場合には判定を保留して、より精密な検査をします。

また、食肉以外の食品の残留有害物質や放射性物質の検査、動物由来感染症※の調査、研究も行っています。



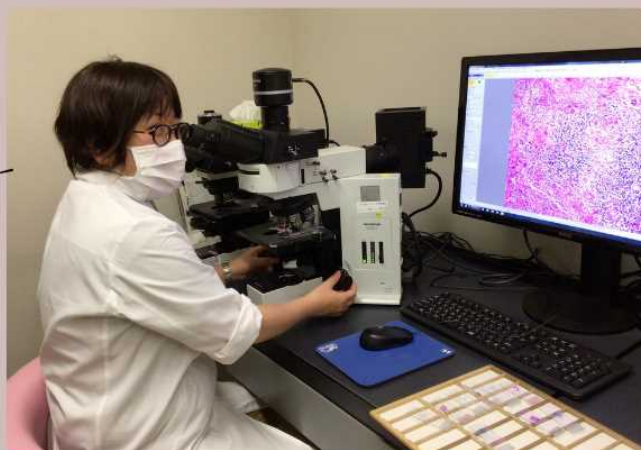
微生物検査



細菌による食中毒防止のため、細菌の培養検査、血清学的検査、遺伝子学的検査を行います。

病理検査

顕微鏡を使って、腫瘍などの病気の確定診断、病気の類症鑑別などを行います。



理化学検査

食用となる部分に抗生物質、農薬、重金属など有害な物質が残っていないか検査します。



※動物由来感染症とは、動物から人に感染する病気のことです。
徳島県では、動物由来感染症から県民の健康を守るため、ワンヘルス（One Health）を推進しています。
ワンヘルスとは、人及び動物の健康並びに環境の健全性の一つのものであるという考え方です。

