

検査所だより



令和 8 年度 第 1 号
令和 8 年 9 月発行

岩手県食肉衛生検査所

TEL : 019-672-4760

FAX : 019-672-4717

〒028-3311 岩手県紫波郡

紫波町犬渕字南谷地 57-20

検査所だよりの発行にあたって（食肉衛生行政の現状について）

検査所だよりをご覧の皆様におかれましては、日頃から当所の食肉衛生行政の推進にご理解とご協力を賜り、心から感謝申し上げます。

また、この「検査所だより」が食肉の安全を守るための当所の仕事について知っていただくきっかけになれば幸いです。

さて、当所を始めとする「食肉衛生検査所」は、食肉の安全確保を図るために全国の都道府県や政令市等が設置している行政機関で、全国に 107 か所あります。本県には当所だけであり、盛岡市を除く全県の「と畜場」(2施設)と「食鳥処理場」(大規模 10 施設、認定小規模4施設)を所管しています。

食肉の安全確保に向けた当所の業務は大きく3点あります。

1点目は「と畜検査」によって病気や異常のある家畜を発見し、その食肉が流通しないようにすることです。県内で処理される約1万7千頭の牛と約 36 万頭の豚などを、当所の獣医師である「と畜検査員」が1頭ずつ検査し、安全な食肉だけが流通するようにしています。なお、「大規模食鳥処理場」で処理される食鳥については、県が委任する(一社)岩手県獣医師会の獣医師である「検査員」が同様に検査しています。

2点目は HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の推進です。食中毒を防ぐため、食品を扱う事業者には HACCP という衛生管理の仕組みに沿った管理が義務付けられています。特に「と畜場」と「大規模食鳥処理場」には、コーデックス基準に沿った HACCP に基づく衛生管理と都道府県等が実施する外部検証を受けることが義務付けられています。当所は、この外部検証などを通じて各施設の衛生管理をサポートしています。

3点目は動物用医薬品や農薬などの有害な物質が基準を超えて残留した食肉を流通させないことです。食肉中に残留する可能性がある有害な物質を定期的に検査することによって有害物質の残留防止に努めています。

これら3点の業務による食肉の安全確保に加えて、食肉の輸出に取り組む事業者の支援を行っています。近年は、当所が管轄する「と畜場」の輸出認定先の拡大と輸出量の増加により、輸出支援に係る業務量が大幅に増大しています。今後も、輸出関連業務の取組を通じ、農林水産業・食品産業の持続的な発展に寄与したいと考えております。

当所は、現在、正職員 27 名中 26 名が獣医師、そのうち 18 名(約 7 割)が女性であり、多くの女性獣医師が専門性を活かして活躍しています。また、我々、公衆衛生分野の獣医師は、食肉衛生検査のみならず、食の安全安心の確保、ペット(伴侶動物)の愛護と適正な管理、野生生物の保護、感染症対策や人の健康づくりなど、幅広い分野において高度な知識が求められる重要な業務を担っており、このような公衆衛生獣医師の安定的な確保が、本県における喫緊の課題となっています。そのため、当所では獣医学生を対象としたインターンシップの積極的な受け入れや大学訪問など、あらゆる機会を捉えて、本県の公衆衛生獣医師の魅力をアピールし、獣医師確保に努めています。

引き続き当所の業務へのご理解とご協力をお願い申し上げ、ご挨拶といたします。

岩手県食肉衛生検査所
所長 千葉 正



食肉衛生検査所の業務内容について

食肉衛生検査所では安全で衛生的な食肉を消費者へ提供することを目的として、主に次の 4 つの業務を行っています。

1. と畜前後の健康状態の確認（と畜検査）



豚の内臓を 1 頭ごとに検査しているところ

牛や豚などが食肉となる前後に、獣医師が 1 頭ずつ健康状態を確認し、疾病や異常のある家畜が流通しないよう検査しています。

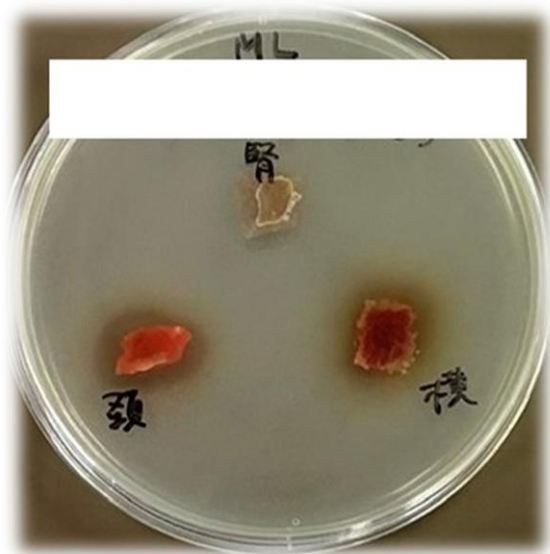
2. 食中毒防止のための衛生指導



食肉の表面に付着した細菌を調べる検査

施設の衛生管理状況を確認し、細菌検査結果を活用しながら適切な衛生管理を指導しています。

3. 有害な物質の検査



培地を用いて、食肉中の動物用医薬品の残留の有無を確認

動物用医薬品や農薬等の残留の有無を検査し、安全性を確認しています。

4. 食肉の輸出支援



令和8年5月に行われたアメリカによる査察の様子

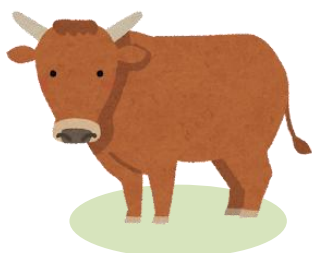
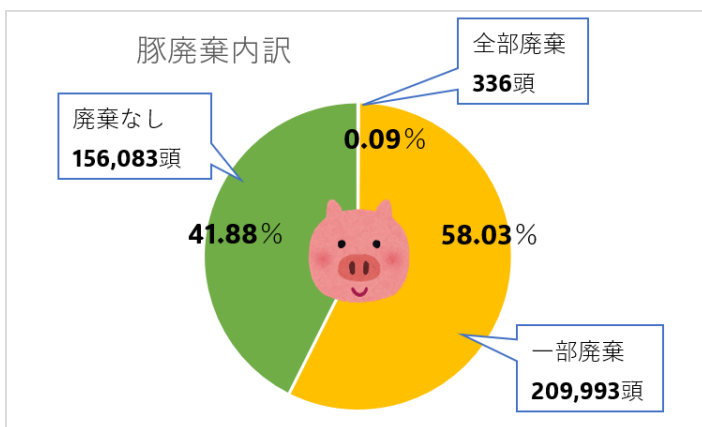
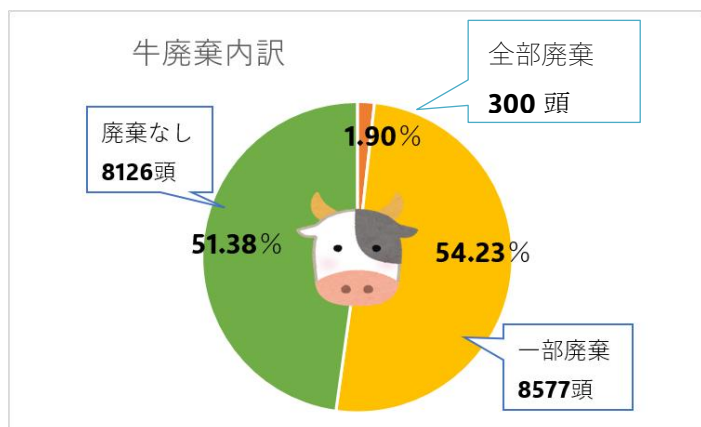
施設で処理された牛肉を輸出するため、輸出基準に基づく衛生管理を確認しています。

令和 7 年度と畜検査概要

と畜検査は、と畜場法に基づき、疾病や異常のある獣畜やその肉を、食用不可として排除するための検査です。検査は、専門知識をもった獣医師(と畜検査員)が行います。病気や異常が一部に局限している場合、その部分のみを廃棄し、病気が全身に広がっている場合や、家畜伝染病の場合は、枝肉や内臓など、その家畜の全てを廃棄します。

■と畜検査頭数および廃棄処分頭数

畜種	牛	豚	めん羊	山羊	計
と畜頭数	17,003	366,412	202	0	383,617
一部廃棄	8,577	209,993	8	0	218,578
全部廃棄	300	336	1	0	637



食肉の安全を示す「検印」

と畜検査に合格した牛・馬・豚・めん羊・山羊の肉には「検印」が押されます。検印の形は動物ごとに異なり、安全な食肉であることと、肉の種類を示しています。

牛:楕円形 / 豚:丸形 / めん羊・山羊:八角形

と畜検査員の服装と装備

検査の現場では衛生管理と安全確保が特に重要であり、用途に応じたさまざまな装備を身に着けて作業しています。今回は、検査員の服装と装備についてご紹介します。

ヘアキャップ

食品である肉や内臓に髪の毛が混入しないようネットで覆っています。

ヘルメット

高い位置から吊るされている内臓や枝肉から頭を守ります。

マスク

自分の唾液が飛ばないように、また血液などの汚れから自分を守るためにも着用します。

OKサイン

処理場では騒音等で声が届きにくいいため、サインで検査結果を伝えます

腕カバー付ゴム手袋

袖口の汚れ防止に。また検査は刃物を使うため厚手のゴム手袋を着用しています。
ゴム手袋は食品安全の規格をクリアした材質のものを使用しています。

白衣・ヤッケ

外からの汚れを処理場内に持ち込まないように、清潔な白衣を着ています。

ビニールエプロン

検査中に付く血液などの汚れを洗い流しやすくしています。



▼食肉衛生検査所と聞いて、「どんなことをしている場所だろう？」と思われる方も多いのではないだろうか。私たちは、皆さんの食卓に並ぶ食肉の安全を守るため、日々、検査や衛生指導を行っています。

▼獣医師というと、動物病院で動物を診る姿を思い浮かべる方が多いかもしれませんが、しかし、獣医師にはそれだけでなく、食の安全を支えるという大切な役割もあります。検査所だよりを通して、そんな獣医師のもう一つの活躍の場を、少しでも身近に感じていただければうれしく思います。

▼普段の生活の中で仕事の話になると、食肉衛生検査所や食の安全に携わる獣医師の存在が、まだ広く知られていないことを実感します。だからこそ、「安心して食べられる」を支える私たちの役割を、一人でも多くの方に知っていただきたいという思いを強くしています。

▼これからも、皆さんに「読んでみよう」と思っていただけのような、わかりやすく親しみやすい誌面づくりを目指していきます。本誌が、食の安全について考えるきっかけとなるとともに、臨床以外の分野で活躍する獣医師の姿を知っていただく一助になれば幸いです(森田)