

食肉検査便り

発行年月日
令和8年（2026年）1月20日 ◆第76号◆

発行者：滋賀県食肉衛生検査所
(近江八幡市長光寺町1089-10)
TEL: 0748-37-7037
FAX: 0748-37-5854
ホームページアドレス：
<https://www.pref.shiga.lg.jp/syokuniku/>

1. 牛の出荷者の皆様へお願い

牛の出荷前に今一度下記2点についてご確認ください！

①ヨロイは除去できていますか？



体表に付着する糞便には、腸管出血性大腸菌O-157などの食中毒の原因となる菌が含まれている可能性があります。特に糞便が被毛に絡まって固まつた「ヨロイ」は、衛生的な解体作業の妨げとなり、枝肉汚染の原因にもなります。

と畜場に牛を搬入する際は、ブラシや水を用いてヨロイ等体表の汚れを除去するなど、糞便、ヨロイなどのついていない清潔な家畜の搬入をお願いします。

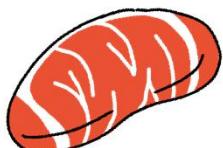


②病歴、投薬歴の申告をお願いします！

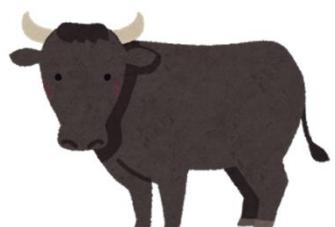
直近3か月に治療歴がある場合は、①病歴、②動物用医薬品等の使用状況、の2点の申告が必要です。

診療した獣医師へ連絡・相談し、原則として診断書を提出してください。

なお、ワクチン等の生物学的製剤を接種した場合は、注射して20日以内は出荷しないようにしてください。



安全な食肉供給のため、
ご確認よろしくお願ひ致します！



2. 食肉衛生検査所の取り組み紹介

食中毒を防ぐため、食肉衛生検査所が実施した取り組みを紹介します。

①食の安全・安心に関する意見交換会

令和7年7月に草津市の綾羽高校で、食の安全・安心に関する意見交換会を開催しました。

意見交換会には、食物調理科の生徒25名が参加しました。「食肉を原因とする食中毒」について食肉衛生検査所から情報提供を行った後、参加者は5グループに分かれて、行政職員と意見交換を行いました。

参加者には将来飲食に関わる仕事を希望される方が多いためか、飲食店の立場で提供する者としての責任を考えたり、お客様の立場に立って考えたりと、様々な角度から活発な意見交換がされました。

合わせて実施したアンケート調査では、多くの参加者が食肉の生食にはリスクがあることを認識しており、日頃からの食品衛生に対する関心の高さがうかがえました。

意見交換会を終えての感想では、「食中毒のことを詳しく学べた」「色々な意見が聞けた」「自分にはない考えが知れて面白かった」などが聞かれ、有意義な時間となりました。



検査所からの情報提供



意見交換会



②事業者向けの取り組み

○食肉事業者向け

日々の衛生指導に加え、夏期一斉監視(7月)、食品衛生月間(8月)、食肉衛生月間(10月)、年末一斉監視(12月)の機会に、衛生確保の徹底のため、啓発、重点監視、指導を行いました。

衛生月間では施設や手指のふき取り検査を実施し、日頃の清掃や手洗いの仕上がり具合を現場の作業従事者と一緒に確認しました。また、枝肉搬出業者や内臓業者に対しては、製品の冷蔵や搬出トラック、容器等の清潔徹底を呼びかけました。

○食鳥処理事業者向け

施設への立ち入りにより、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認・指導するとともに、啓発用リーフレット等を用いて、飲食店への生食用としての食鳥肉の提供自粛を呼びかけました。

また、食鳥処理衛生管理者研修会を開催し、食鳥肉の衛生的な取り扱い、食鳥肉に由来する食中毒の予防等について講習を行いました。

食の安全・安心のために、これからも取り組んでまいります。