

# 食肉衛生検査所の概要



## 滋賀県食肉衛生検査所

〒523-0013 滋賀県近江八幡市長光寺町1089-10  
電話番号 0748-37-7037 FAX番号 0748-37-5854  
ホームページアドレス <http://www.pref.shiga.lg.jp/shokuniku>  
メールアドレス [el30@pref.shiga.lg.jp](mailto:el30@pref.shiga.lg.jp)

## 食肉衛生検査所の業務内容

食肉の衛生的な処理の推進および安全性確保のため、主に次の業務を行っています。

- ◎ と畜場法に基づき、と畜場で処理される家畜を一頭ごと検査し、病気が疑われる場合は、さらに試験室内で精密な検査を実施し、その食肉の安全を調べます。
- ◎ 各国の輸出食肉取扱要綱に基づき輸出食肉処理の監視業務および輸出証明書の発行事務を行っています。
- ◎ と畜場の作業員やその他の関係者へ衛生的な食肉処理の指導およびと畜場内が清潔で衛生的であるように監視指導しています。
- ◎ 県内の食鳥処理場等に対して食鳥処理法に基づき監視指導等を行っています。
- ◎ と畜場および食鳥処理場で処理された食肉に動物用医薬品や農薬などが含まれていないかの検査や、全国的な調査事業に参加し、新しい情報の収集にも取り組んでいます。

## 沿革

昭和52年 4月 1日	近江八幡市と畜場内的一部を借用し、滋賀県食肉衛生検査所を設置
昭和55年 3月25日	近江八幡市武佐町348-1に庁舎完成
平成 4年 4月 1日	食鳥検査を開始
平成 7年 4月 1日	豊郷と畜場閉鎖
平成19年 3月23日	京滋畜産(株)大津と畜場閉鎖
平成19年 3月31日	近江八幡市と畜場閉鎖
平成19年 4月 1日	滋賀食肉センター操業開始
平成20年 3月30日	滋賀食肉センター敷地内に庁舎新築移転
平成20年 4月 1日	大規模食鳥処理場が認定小規模食鳥処理場へ変更したことに伴い、所管を保健所に移管
平成21年 4月 1日	と畜場に併設する食肉処理施設の監視業務を当所に移管
平成28年 4月 1日	食鳥処理場等に対する監視指導等を当所に移管

## 食肉衛生検査所の案内図

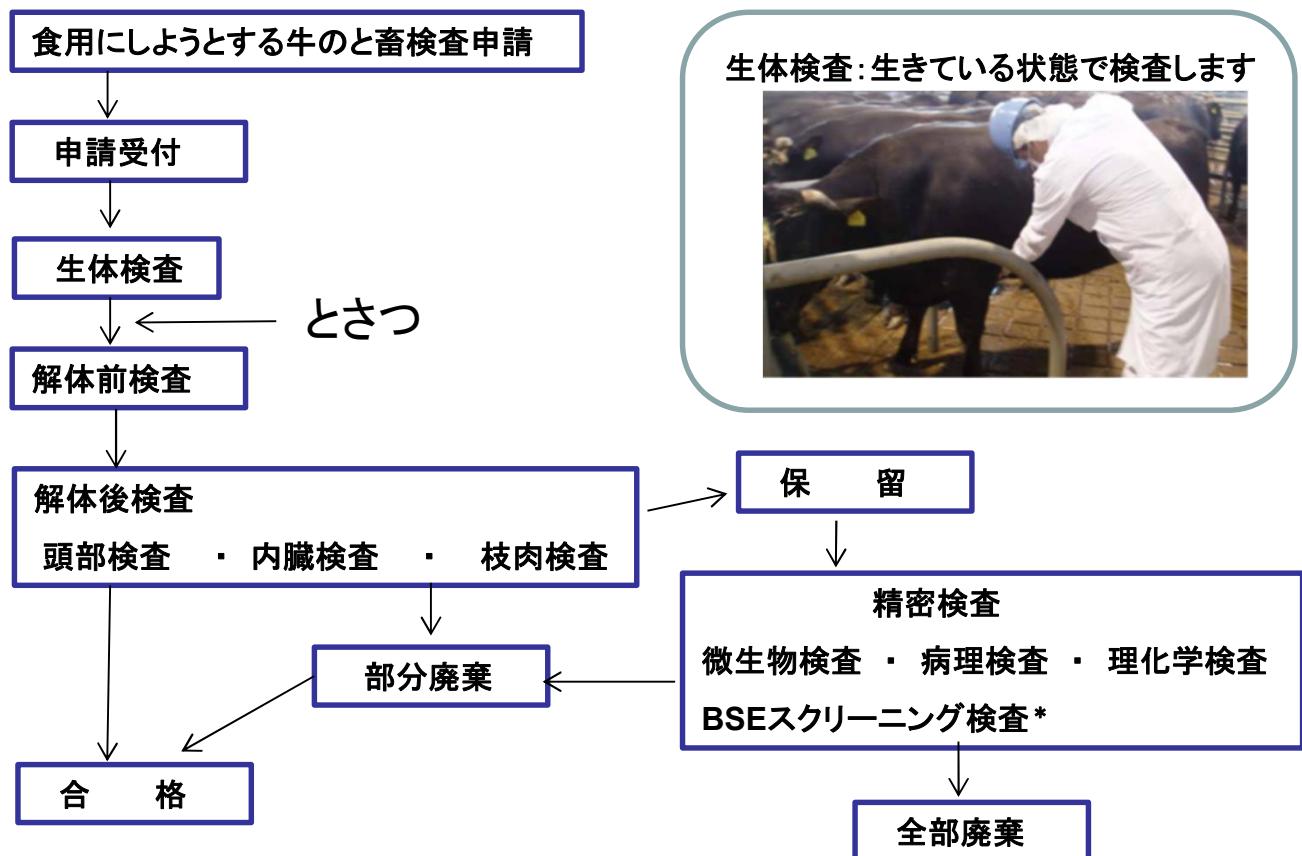


## 食肉衛生検査所の仕事1：と畜検査

獣医師である検査員が、次のような検査を牛1頭ごとに行い、病気の有無を調べ、食用に適するものだけを消費者に提供しています。

また、衛生的な食肉を生産するために、食肉処理場の衛生指導を行っています。

### と畜検査の流れ



頭部・内臓・枝肉の検査：肉眼で異常の有無を検査します。

枝肉検査



リンパ節や舌の検査



肝臓と心臓・肺の検査



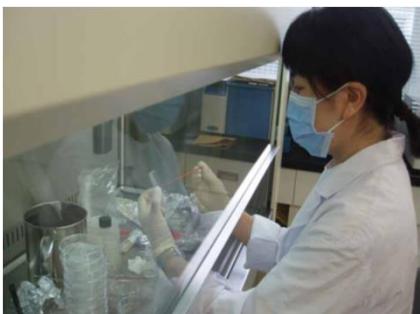
胃腸の検査



リンパ節や腎臓の検査

**精密検査**：肉眼で判断の難しいものは精密検査をします。

**微生物検査**



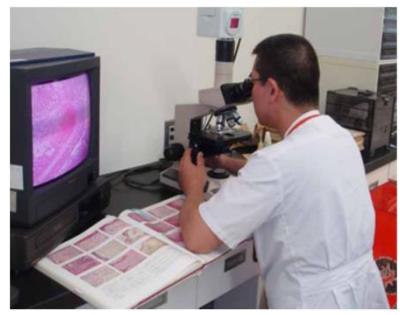
敗血症や膿毒症の検査

**理化学検査**



尿毒症や黄疸の検査

**病理検査**



牛伝染性リンパ腫や腫瘍の検査

**検査合格・検印**：

検査に合格の場合、検印を押され出荷されます。



牛の検印

**食肉検査統計**

**と畜頭数の推移**

単位(頭)

	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
牛	8,735	8,350	9,141	9,292	9,400
馬	0	0	0	0	0
とく	2	2	1	3	4
合計	8,737	8,352	9,142	9,295	9,404

**病畜と畜頭数の推移**

単位(頭)

R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
220	175	204	229	214

**保留獣畜と全部廃棄頭数の推移**

単位(頭)

	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
保留頭数	45	33	22	33	37
全部廃棄頭数	38	26	16	27	24

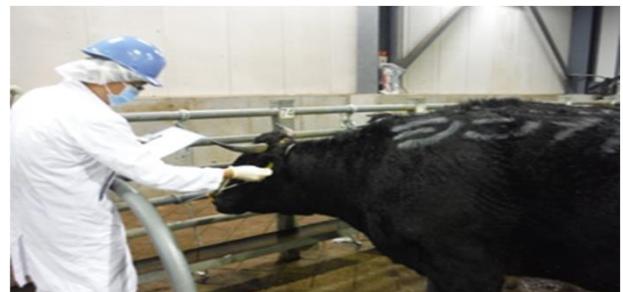
## 食肉衛生検査所の仕事2：輸出食肉の衛生証明書発行

- ・海外へ食肉を輸出するには、二国間協議で決めた基準をクリアすることが必要
- ・輸出する国によって基準は異なる、厚生労働省もしくは滋賀県が輸出可能な施設を認定
- ・認定施設でと畜解体および加工（カット）まで一貫して行われることが必要
- ・食肉衛生検査所が発行した衛生証明書が添付された食肉のみ輸出可能

### 食肉衛生証明書発行までの流れ

#### ①申請書受理、審査

個体識別番号確認



申請牛確認

#### ②と畜検査

申請牛の確認  
適切な取扱いの確認  
(各要領等)



部分肉製品再検査

#### ③部分肉製品再検査

製品に異物等がないか確認



#### ④梱包確認、保管確認

ラベルと梱包物の確認  
保管温度、状態を確認



確認ラベル

#### ⑤食肉衛生証明書作成、交付

食肉衛生証明書記載事項確認  
製品明細確認

梱包確認

## 食肉輸出統計

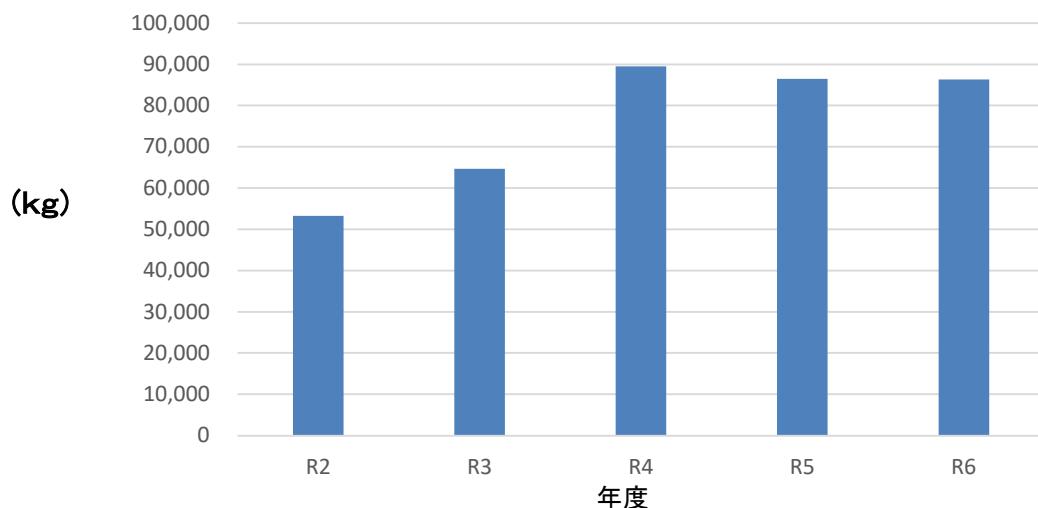
### 輸出国ごとの食肉輸出の推移

(単位:Kg)

年度	マカオ	タイ	シンガポール	フィリピン	ミャンマー	ベトナム	台湾	総重量
R2	957	12,606	12,795	1,204	0	58	25,605	53,225
R3	480	16,315	17,705	1,895	0	182	28,052	64,629
R4	177	25,090	18,660	14,000	0	651	30,897	89,475
R5	616	19,791	15,148	9,235	0	1,802	39,859	86,451
R6	632	17,233	22,456	11,261	0	2,892	31,820	86,294

### 全体の食肉輸出の推移

総重量



参考:R6年度輸出証明書発行数 267通

### 食肉衛生検査所の仕事3：食鳥処理場への監視指導

#### 県内の食鳥処理場状況(令和6年度) (令和7年3月31日時点)

保健所別	施設数	処理羽数(羽)
草津	5	27,969
甲賀	7	297,590
東近江	6	1,375
彦根	6	9,998
長浜	4	799
高島	3	93,340
計	31	431,071