

事業概要

令和5年度
(令和4年度実績)



広島県食肉衛生検査所

目次

第1章 総説

1	検査所の沿革	1
2	組織と機構	2
(1)	組織	2
(2)	広島県行政機関設置条例	2
(3)	広島県行政組織規則	2
3	職員の配置状況	2
4	業務の内容	3
5	施設の状況	3
6	主な検査用機械器具一覧表	3
7	管内の状況	4
(1)	位置図	4
(2)	大規模食鳥処理場の概要	4
8	検査手数料及び歳入状況	5
(1)	検査手数料の推移	5
(2)	検査手数料歳入状況	5

第2章 事業の概要

1	事業概況	6
(1)	食鳥検査	6
(2)	外部検証	6
(3)	試験室内検査	6
(4)	衛生指導等	6
(5)	所内研修	6
2	食鳥検査	7
(1)	月別食鳥検査羽数	7
(2)	年度別食鳥検査羽数	7
(3)	年度別処分状況	8
(4)	原因別処分状況	9
3	外部検証	10
4	試験室内検査	10
	認定小規模食鳥処理場衛生状況調査	10
5	衛生指導等	11
(1)	認定小規模食鳥処理場立入検査	11
(2)	認定小規模食鳥処理場の処理羽数及び廃棄処分状況	11
6	所内研修	11
	高病原性鳥インフルエンザ対策研修	11

第3章 調査及び研究

1	令和4年度の調査研究発表	12
2	調査研究発表（平成22年度～令和4年度）	15

第4章 その他の参考資料

1	と畜検査	17
2	と畜検査実績	17
(1)	年度別と畜検査頭数	17
(2)	年度別処分頭数	18
(3)	牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査	19
(4)	モニタリング検査	20

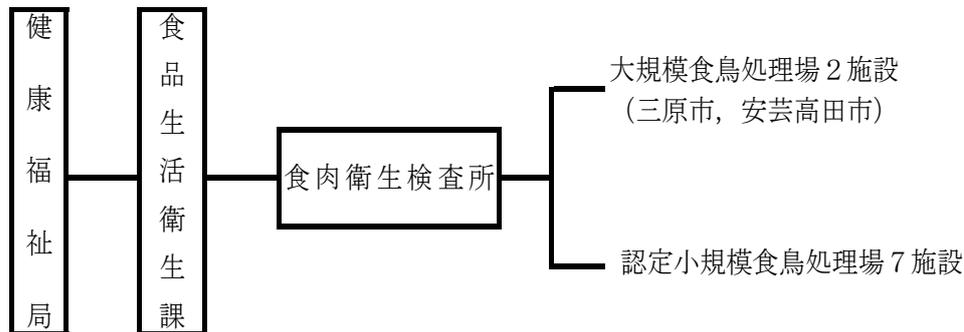
第1章 総説

1 検査所の沿革

昭和	46年	2月	広島県長期総合計画により、西部（広島）、東部（備後）、北部（備北）、の3流通圏に各々と畜場を統合整備し、近代的設備のと畜場と併せて食肉衛生検査所を設置し、食肉衛生の管理体制を確立する基本計画を策定
昭和	49年	4月	広島県三次食肉衛生検査所として、と畜検査員3名、非常勤と畜検査員1名で発足
昭和	49年	8月	庁舎竣工（面積121.5㎡、補強コンクリートブロック平屋建）
昭和	52年	7月	実験動物飼育舎及び車庫の建設
昭和	53年	4月	と畜検査員1名増員
昭和	55年	1月	検査保留用冷凍冷蔵庫建設 （有効面積 冷凍庫9㎡、冷蔵庫4.8㎡ 平成11年増改築に伴い撤去）
昭和	55年	3月	敷地（1,270㎡）取得
昭和	56年	4月	と畜検査員1名、非常勤と畜検査員1名増員
昭和	57年	1月	検査棟の建設（80㎡）、敷地の整備
昭和	57年	3月	検査用機械器具の充実整備
昭和	59年	4月	広島県行政組織規則の一部改正により、従来保健所が所管していた食肉衛生検査業務を集中統合して、広島県食肉衛生検査所に組織及び名称を変更
昭和	59年	4月	福山市三吉町に東部支所を設置し、と畜検査員5名、非常勤と畜検査員1名を配置
昭和	63年	4月	東部支所にと畜検査員1名減員、非常勤と畜検査員1名増員
平成	2年	3月	府中市食肉センター廃止
平成	3年	4月	「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」の施行に伴い、食鳥処理場の監視指導等の事務が委任され、本所と東部支所に食鳥検査員各1名を配置
平成	4年	1月	竹原市忠海と畜場廃止
平成	4年	4月	食鳥検査員3名（本所2名、東部支所1名）、非常勤食鳥検査員7名（本所5名、東部支所2名）を配置し、食鳥検査を開始
平成	5年	3月	本所に理化学検査室、女子更衣室、女子便所、車庫を増築
平成	8年	4月	本所の検査員1名増員、食品衛生法第17条第1項及び第22条委任
平成	10年	4月	福山市の中核市移行に伴い、東部支所の検査員2名減員
平成	11年	1月	本所の増改築工事着工（平成11年9月竣工）
平成	11年	4月	東部支所廃止
平成	12年	3月	尾道市営と畜場廃止
平成	13年	4月	と畜検査員1名減員
平成	13年	10月	牛海綿状脳症（BSE）全頭スクリーニング検査開始
平成	15年	6月	大規模食鳥処理施設1施設廃止
平成	15年	8月	と畜検査員1名減員
平成	16年	3月	高病原性鳥インフルエンザの簡易キットによる検査体制を整備
平成	17年	9月	食肉衛生検査所ホームページ開設
平成	21年	3月	三次食肉加工センターにおける豚処理業務の廃止
平成	21年	4月	と畜検査員1名、非常勤と畜検査員1名減員
平成	25年	7月	牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査対象月齢を48ヶ月齢超に変更
平成	26年	4月	と畜検査員1名減員、非常勤と畜検査員1名増員
平成	29年	4月	健康牛のBSEスクリーニング検査の廃止
平成	30年	3月	三次食肉加工センターと畜場廃止
平成	30年	4月	と畜検査員3名、非常勤と畜検査員2名減員
平成	30年	6月	食肉衛生検査所を三次市栗屋町から県三次庁舎内へ移転
令和	2年	6月	「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」の改正施行により、食鳥処理場におけるHACCPに沿った衛生管理が制度化
令和	3年	4月	食鳥検査員2名増員、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」の施行に基づく、食鳥処理場の輸出証明書発行等の事務委任
令和	3年	6月	大規模食鳥処理場における外部検証開始

2 組織と機構

(1) 組織（令和5年3月31日現在）



(2) 広島県行政機関設置条例（昭和39年3月31日条例第94号）抜すい

（食肉衛生検査所）

第7条 地方自治法第156条第1項の規定により、食肉に係る検査等に関する事務を分掌させるため、食肉衛生検査所を置く。

2 食肉衛生検査所の名称、位置及び所管区域は、次のとおりとする。

名 称	位 置	所 管 区 域
広島県食肉衛生検査所	三次市十日市東四丁目	広島市、呉市及び福山市を除く県内全域

(3) 広島県行政組織規則（昭和39年3月31日規則第18号）抜すい

第5款 食肉衛生検査所

（名称、位置及び所管区域）

第60条 行政機関設置条例第7条の規定により設置された食肉衛生検査所の名称、位置及び所管区域は、次のとおりである。

名 称	位 置	所 管 区 域
広島県食肉衛生検査所	三次市十日市東四丁目	広島市、呉市及び福山市を除く県内全域

（所掌事務）

第61条 食肉衛生検査所は、次に掲げる事務を所掌する。

- 1 食鳥検査に関すること。
- 2 食鳥処理業者の指導及び監督に関すること。
- 3 前二号のほか、食鳥処理及び食鳥処理場に関すること。

3 職員の配置状況（令和5年3月31日現在）

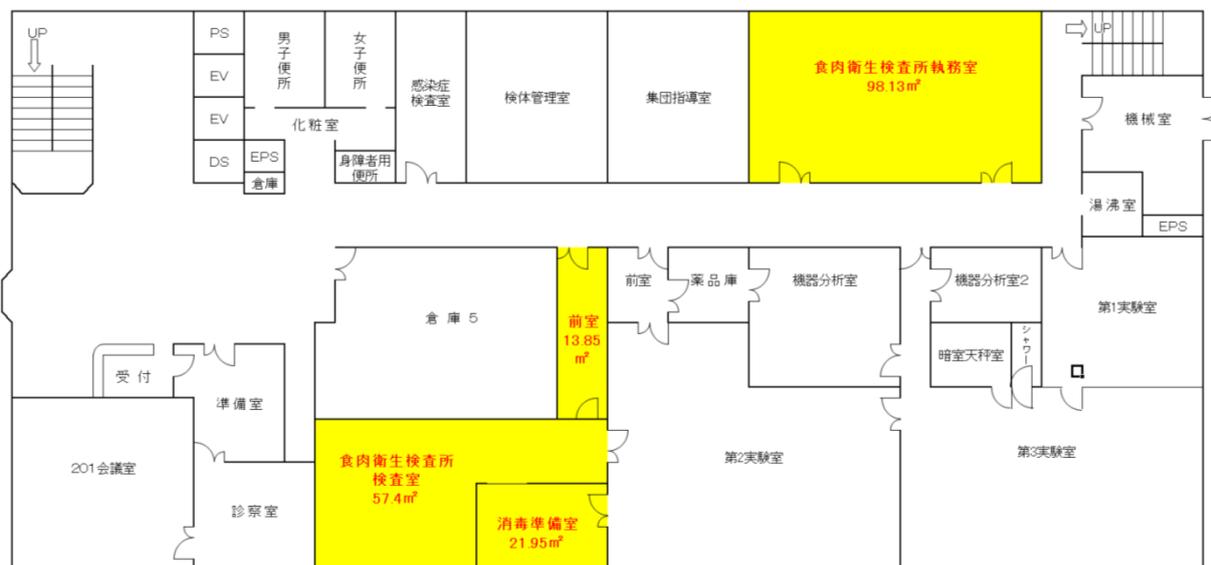
常勤職員			非常勤職員	計
所長	主査	主任	食鳥検査員	
1	1	4	6	12

4 業務の内容

- (1) 食鳥検査.....生体、脱羽後及び内臓摘出後検査
- (2) 大規模食鳥処理場における外部検証
- (3) 試験室内検査.....細菌、病理組織検査
- (4) 食鳥処理場の認定事務及び衛生指導
- (5) 人畜共通感染症等の調査研究
- (6) 検査結果の統計処理及び関係機関・生産者等へのフィードバック
- (7) 消費者に対する衛生思想の普及啓発

5 施設の状況

- (1) 所在地.....広島県三次市三次市東四丁目 第3庁舎2階
- (2) 配置図 (床面積 191.3 m²)



6 主な検査用機械器具一覧表

品名	数量	品名	数量
冷凍冷蔵庫	1	振盪機	1
冷蔵庫	2	超音波洗浄器	1
ディープフリーザー	1	ホモジナイザー	1
滅菌器	3	安全キャビネット	1
恒温槽	2	遠心分離機	1
恒温器	3	ゲル撮影装置	1
顕微鏡	2	グラフィックプリンター	1
実体顕微鏡	1	DNA増幅装置	1
顕微鏡写真装置	1	ストマッカー	1
顕微鏡投影機	1	秤	3

7 管内の状況（令和5年3月31日現在）

所管区域は、県内全域（広島市・呉市・福山市を除く）。

(1) 位置図

◎…検査所

■…大規模食鳥処理場 2施設

●…認定小規模食鳥処理場 7施設



(2) 大規模食鳥処理場の概要

処 理 場 名	所 在 地	1 日 平 均 処 理 羽 数 (羽)	食 鳥 処 理 管 理 者 数 (人)	浄 化 槽 能 力 (t/日)
プライフーズ株式会社	三原市新倉二丁目 16 番 1 号	11,000	11	300
サイコー物産株式会社	安芸高田市高宮町羽佐竹 869	4,300	5	100

8 検等手数料及び歳入状況

(1) 検査手数料の推移

(円)

年 度	牛・馬	とく 豚	めん羊 山 羊	病 畜	食 鳥
昭和 28.4～50.3	300	200	50	400	
50.4～51.3	500	350	100	500	
51.4～平成元.3	900	450	250	1,000	
元.4～3.3	900	450	250	1,200	
3.4～4.3	900	450	250	1,300	
4.4～6.3	900	450	250	1,300	4
6.4～	900	450	250	1,300	3 (4)

(注) 食鳥検査手数料の(4)は土・日祝祭日及び年末年始

(2) 検査手数料歳入状況

(円)

年 度	牛・馬	とく・豚	めん羊 山 羊	病 畜	食 鳥	計
平成 25	852,300	0	0	0	11,593,229	12,445,529
26	651,600	0	0	0	11,611,760	12,263,360
27	607,500	0	0	0	11,732,447	12,339,947
28	567,000	0	0	0	11,664,460	12,231,460
29	505,800	0	0	0	11,523,254	12,029,054
30	—	—	—	—	11,250,173	11,250,173
令和元	—	—	—	—	11,645,307	11,645,307
2	—	—	—	—	11,851,759	11,851,759
3	—	—	—	—	12,019,452	12,019,452
4	—	—	—	—	12,291,884	12,291,884

第2章 事業の概要

1 事業概況

当所は、平成3年度から施行された「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、平成4年度から大規模食鳥処理場で食鳥検査を実施するとともに、大規模及び認定小規模食鳥処理場について、HACCPに沿った衛生管理の適切な実施などを中心に、監視指導を行っている。

また、全国食肉衛生検査所協議会に加入し、調査研究、学会、研修会などを通じて検査技術の向上を図っているところである。

(1) 食鳥検査

ア 管内の大規模食鳥処理場 2 施設で食鳥検査を行った。

イ 令和4年度の総食鳥検査羽数は、ブロイラーが 3,812,462 羽であった。

ウ 検査の結果、全部廃棄した羽数は 69,371 羽 (1.8%) で、その理由は炎症が 49,637 羽で最も多く、以下削瘦及び発育不良 (10,393 羽)、放血不良 (2,532 羽)、腹水症 (2,483 羽)、大腸菌症 (1,813 羽)、変性 (1,737 羽) の順となっている。一部廃棄羽数は 105,277 羽 (2.8%) であった。

(2) 外部検証

管内の大規模食鳥処理場 2 施設について、令和3年6月から HACCP 外部検証を実施し、HACCP に基づく衛生管理の実施状況について確認及び指導等を行った。

ア 現場検査 : 重点項目については毎日、その他の項目については毎週実施

イ 微生物試験 : 月 1 回実施

ウ 記録検査 : 月 1 回実施

(3) 試験室内検査

大規模及び認定小規模食鳥処理場において、衛生指導の資料とするため、食鳥と体等の微生物検査 (一般細菌、腸内細菌科菌群及びカンピロバクター属菌) を実施した。

(4) 衛生指導等

ア 管内の認定小規模食鳥処理場 5 施設について、立ち入り検査を行い、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を徹底するよう指導した。

イ 管内の食鳥処理場 (大規模 2 施設, 認定小規模 7 施設) に対して、高病原性鳥インフルエンザ発生時の適切な対応について指導した。

(5) 所内研修

食鳥処理場での異常発生時に迅速かつ適切に対応できるよう、「食鳥検査における高病原性鳥インフルエンザ対応マニュアル」に基づく机上演習を実施した。

2 食鳥検査

(1) 月別食鳥検査羽数

(単位：日、羽)

月	プライフーズ (株)		サイコー物産 (株)		月計
	日数	ブロイラー	日数	ブロイラー	
4	22	238,089	21	88,664	326,753
5	21	226,720	20	84,162	310,882
6	21	209,926	19	78,744	288,670
7	21	203,762	20	81,444	285,206
8	20	201,370	21	84,041	285,411
9	21	223,633	20	85,620	309,253
10	22	222,726	21	91,655	314,381
11	21	255,870	22	96,884	352,754
12	23	273,602	22	100,260	373,862
1	21	244,590	20	86,897	331,487
2	20	213,362	19	82,943	296,305
3	22	245,524	21	91,974	337,498
計	255	2,759,174	246	1,053,288	3,812,462

(2) 年度別食鳥検査羽数

(単位：羽)

年度	ブロイラー	成鶏	あひる	七面鳥	合計
平成 25	3,566,465	—	—	—	3,566,465
26	3,571,686	—	—	—	3,571,686
27	3,610,181	—	—	—	3,610,181
28	3,592,110	—	—	—	3,592,110
29	3,567,897	—	—	—	3,567,897
30	3,496,155	—	—	—	3,496,155
令和元	3,570,008	—	—	—	3,570,008
2	3,669,961	—	—	—	3,669,961
3	3,731,279	—	—	—	3,731,279
4	3,812,462	—	—	—	3,812,462

(3) 年度別処分状況

(単位：羽)

年度	検査羽数	処分羽数	処分区分		処分率 (%)
			全部廃棄	一部廃棄	
平成 25	3,566,465	115,239	21,949	93,290	3.23
26	3,571,686	117,887	26,461	91,426	3.30
27	3,610,181	117,956	25,444	92,512	3.27
28	3,592,110	118,024	28,004	90,020	3.29
29	3,567,897	126,963	31,771	95,192	3.56
30	3,496,155	152,407	44,182	108,225	4.36
令和元	3,570,008	209,365	56,548	152,817	5.86
2	3,669,961	257,652	62,892	194,760	7.02
3	3,731,279	215,013	81,743	133,270	5.76
4	3,812,462	174,648	69,371	105,277	4.58

(4) 原因別処分状況

(単位：羽)

		ブ ロ イ ラ ー			成 鶏			あ ひ る			七 面 鳥			
検 査 羽 数		3,812,462			-			-			-			
		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	禁 止	全 部 廃 棄	一 部 廃 棄	
処 分 実 羽 数		-	69,371	105,277										
疾	ウ イ ル ス ・ ク ラ ミ ジ ア 病	鶏 痘												
		伝 染 性 気 管 支 炎												
		伝 染 性 喉 頭 気 管 炎												
		ニ ュ ー カ ッ ス ル 病												
		鶏 白 血 病												
		封 入 体 肝 炎												
		マ レ ッ ク 病												
		そ の 他												
病	細 菌 病	大 腸 菌 症		1,813										
		伝 染 性 コ リ ー ザ												
		サ ル モ ネ ラ 病												
		ブ ド ウ 球 菌 症												
		そ の 他												
別 の 他 羽 の 疾 数	そ の 疾	毒 血 症												
		膿 毒 症												
		敗 血 症												
		真 菌 症												
	羽 の 疾 数	他 の 疾 数	原 虫 病 (トキヲ除く)											
			寄 生 虫 病											
			変 性		1,737	183								
			尿 酸 塩 沈 着 症											
			水 腫		4									
			腹 水 症		2,483									
			出 血			19,306								
			炎 症		49,637	85,788								
			萎 縮											
			腫 瘍		3									
			臓 器 の 異 常 な 形 等		4									
			異 常 体 温											
黄 疸		1												
外 傷														
中 毒 諸 症														
削 瘦 及 び 発 育 不 良		10,393												
放 血 不 良		2,532												
湯 漬 過 度		348												
そ の 他		416												
計		-	69,371	105,277										

3 外部検証

微生物試験検査件数

畜種	検体	検体数		
		一般細菌	腸内細菌科菌群	カンピロバクター属菌
鶏	皮(胸部)	120	120	120

※1 検体：5羽

4 試験室内検査

認定小規模食鳥処理場衛生状況調査

畜種	検体	検体数		
		一般細菌	腸内細菌科菌群	カンピロバクター属菌
鶏	ふき取り	60	60	60
—	器具類	31	31	31
—	従事者手指	9	9	9
—	冷却水	9	9	9

5 衛生指導等

(1) 認定小規模食鳥処理場立入検査

立入施設数	立入検査延べ件数
5	10

(2) 認定小規模食鳥処理場の処理羽数及び廃棄処分状況（単位：羽）

処理鳥類	鶏	あひる	七面鳥	計
処理羽数	2,786	85	0	2,871
全部廃棄	8	0	0	8
一部廃棄	24	0	0	24

6 所内研修

高病原性鳥インフルエンザ対策研修

月日	場所	参集範囲	参加人数
9月28日	食肉衛生検査所	当所職員	6人
10月26日	食肉衛生検査所	当所職員、本庁主管課担当者及び家畜衛生保健所職員	14人

第 3 章 調査及び研究

1 令和4年度の調査研究発表

認定小規模食鳥処理場における衛生対策に関する検討

広島県食肉衛生検査所 ○瀧奥暁子 曾根裕美

はじめに

当所では処理場に対する衛生指導の一助とするため、令和2及び3年度に管内処理場における衛生状況調査を行った。その結果を踏まえて、今年度は管内1処理場において効果的な衛生対策について営業者及び食鳥処理衛生管理者(以下、管理者等)とともに検討し、その効果を確認するため衛生対策実施前後における衛生状況調査を行ったので、その概要を報告する。

材料及び方法

令和4年6月～7月に、管内A処理場において、衛生対策実施前の微生物検査結果から処理場における効果的な衛生対策について管理者等と検討し、その効果を衛生対策実施後の微生物検査により確認した。

実施した衛生対策：冷却水による汚染拡大防止対策として、①脱羽後のとたいは、流水で洗浄後、冷却槽に入れること、②水を供給するためのホース先端が常時冷却槽上部にあり、換水不十分であると考えられたため、ホース先端を冷却槽底部に定置し、冷却槽の十分な換水を行うことを実施した。また、器具、手指等による二次汚染防止対策として、③作業前後のまな板、包丁、手指について、洗浄・清拭・アルコール消毒を徹底すること、④作業中のまな板、包丁、手指は洗浄消毒を実施していなかったため、新たに2羽処理ごとの洗浄・清拭・アルコール消毒を実施した。

微生物検査方法：外はぎ法により処理されたとたい、まな板、包丁、手指は図1に示した各採材ポイントで滅菌ガーゼタンポンにより各25㎤(包丁は80㎤)ふき取り、冷却水は図1に示した各採材ポイントで採取した。とたいは対策前計18検体、対策後計36検体、器具・手指は対策前計12検体、対策後計24検体、冷却水は対策前計3検体、対策後計6検体とし、各検体は、生菌数(以下、AC)、腸内細菌科菌群数(以下、EB)、カンピロバクター(定性)について常法に従い検査した。

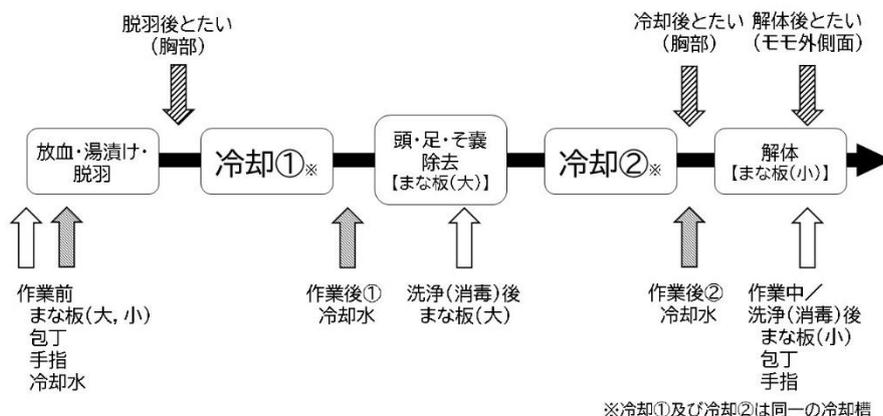


図1 A処理場の処理工程及び採材ポイント

成績

(1) 衛生対策前

とたいでは、それぞれ中央値で、ACは脱羽後 $1.8 \times 10^3 \text{cfu/cm}^2$ 、冷却後 $5.7 \times 10^3 \text{cfu/cm}^2$ 、解体後 $3.3 \times 10^3 \text{cfu/cm}^2$ であり、EBは脱羽後 2.7cfu/cm^2 、冷却後 6.3cfu/cm^2 、解体後 3.6cfu/cm^2 であった(図2, 3)。カンピロバクターは、脱羽後の2検体が陽性であった。

器具及び手指のAC, EB, カンピロバクターは表1に示すとおりであった。器具及び手指のACは、概ね $10^2 \sim 10^4$ オーダーであった。

冷却水のACは、作業前 $9.7 \times 10 \text{cfu/ml}$ 、作業後① $1.7 \times 10^2 \text{cfu/ml}$ 、作業後② $1.0 \times 10^3 \text{cfu/ml}$ であった。EBは、作業前は検出されず、作業後① 1.0cfu/ml 、作業後② 1.5cfu/ml であった(図4, 5)。カンピロバクターは、すべて陰性であった。

(2) 衛生対策後

とたいでは、それぞれ中央値で、ACは脱羽後 $1.9 \times 10^2 \text{cfu/cm}^2$ 、冷却後 $4.7 \times 10^3 \text{cfu/cm}^2$ 、解体後 $4.9 \times 10^3 \text{cfu/cm}^2$ であり、EBは脱羽後 1.2cfu/cm^2 、冷却後 2.1cfu/cm^2 、解体後 6.3cfu/cm^2 であった(図2, 3)。カンピロバクターは、すべて陰性であった。

器具及び手指のAC, EB, カンピロバクターは表1に示すとおりであった。器具及び手指のACは、 $10^0 \sim 10^3$ オーダーであった。

冷却水のACは、作業前 $7.2 \times 10^2 \text{cfu/ml}$ 、作業後① $4.0 \times 10^2 \text{cfu/ml}$ 、作業後② $4.8 \times 10^2 \text{cfu/ml}$ であった。EBは、作業前は検出されず、作業後① 1.5cfu/ml 、作業後② 2.0cfu/ml であった(図4, 5)。カンピロバクターは、すべて陰性であった。

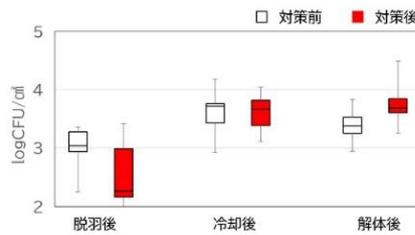


図2 各処理工程におけるとたいのAC

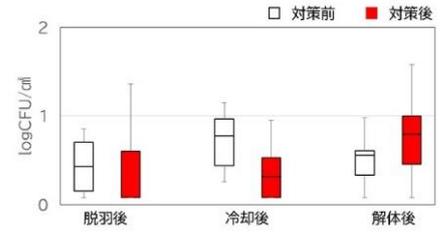


図3 各処理工程におけるとたいのEB

表1 器具及び手指のAC, EB, カンピロバクター検出状況

検体	検体数	AC (logCFU/cm ²)					EB (logCFU/cm ²)		カンピロバクター
		<1	1	2	3	4	5	<1	
対策前 まな板大)	作業前	1				1		1	-
	洗浄後	2				2		2	1
まな板小)	作業前	1		1				1	-
	洗浄後	2				2		1	1
包丁	作業前	1		1				1	-
	作業中	2		1	1			2	-
手指	作業前	1	1					1	-
	作業中	2			1	1		1	1
対策後 まな板大)	作業前	2		2				1	-
	洗浄消毒後	4	1	2	1			2	-
まな板小)	作業前	2		1	1			1	-
	洗浄消毒後	4	3		1			2	-
包丁	作業前	2	2					1	-
	洗浄消毒後	4	3	1				1	-
手指	作業前	2		2				1	-
	洗浄消毒後	4	1		3			1	-

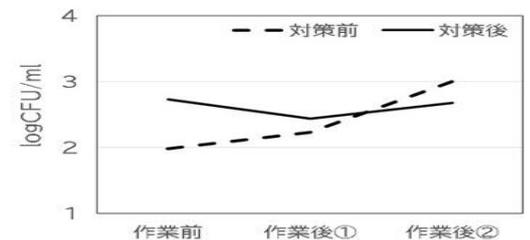


図4 冷却水におけるAC

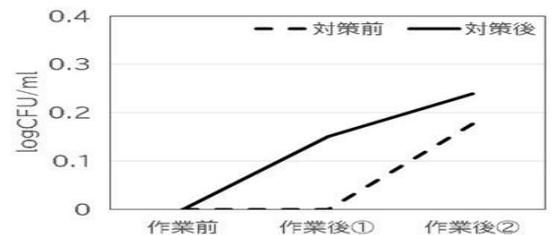


図5 冷却水におけるEB

考察

対策前のACは、脱羽後と比較して冷却後や解体後で高く、処理工程が進むことで菌数が増加しており、これは他者の報告と合致するものである[1, 2]。その原因については、器具や手指等の二次汚染によるものと他者は報告しているが、今回、対策前の器具や手指のACも処理工程を通して菌数が多かったため、同様に器具や手指等の二次汚染によるものと考えられた。また、冷却水のACやEBも処理工程が進むにつれて増加したことから、冷却水を介して汚染が拡大している可能性が考えられた。

これらの推測された原因について、管理者等と検討し、いくつかの対策を実施した。その結果、対策後の脱羽後とたいの AC が減少したことから、とたい洗浄はとたいの汚染防止に一定の効果があったと示唆された。器具及び手指については、数値にばらつきがみられたが、対策後には洗浄消毒効果が認められた。冷却水については、作業後①の AC が減少したこと、冷却後とたいの EB が減少したことから、冷却槽の換水がある程度の効果を示したと考えられた。しかし、作業後②の AC は増加に転じ、処理工程中に器具や手指等からの汚染が生じた可能性があり、器具等の洗浄消毒などの徹底が必要であると考えられた。なお、EB について明確な汚染の傾向がみられないのは、いずれの検体からも検出菌量が少なく、ばらつきが大きいと考えられた。また、対策後の作業前の AC が高かった原因としては、新たに使用した換水用ホース内外部が汚染されていた可能性が示唆された。

一方、冷却後や解体後とたいでは、対策前後で菌数の減少がみられなかった。その原因については、短期間で対策を実施したことから、管理者が洗浄消毒や手洗い等に習熟できていなかったため、洗浄消毒後の菌数の数値がばらつき、依然として器具、特に手指からの二次汚染が生じていたと考えられた。

また、カンピロバクターについては、検出率が低く、対策後にはすべての検体で陰性であったことから、当該処理場ではある程度対策ができていると考えているが、対策前には一部で検出されていることから、引き続き糞便汚染に注意して作業する必要があると考えられた。

今回の対策により、処理場の衛生状況の改善には一定の効果はみられたが、依然として解体後とたい等では菌数の減少がみられなかったことから、今後も、器具等の洗浄消毒の徹底、処理工程の見直し(殺菌工程の追加等)など二次汚染の防止のための衛生対策を検討し、効果を判定していく必要があると考えられた。

今回、衛生状況調査及びそれに伴う管理者等との意見交換などを行ったことにより、管理者等の一般衛生管理の意識向上につなげることができたことから、このような管理者等との意見交換が衛生対策の検討には重要であると考えられた。

[1] 東久保靖，伊坪堅香子，土井章三：認定小規模食鳥処理施設における衛生対策に関する検討，広島県獣医学会雑誌，22，56-60（2007）

[2] 小林直樹，向井 猛，山田耕一，他：生食用食鳥肉加工過程における細菌汚染実態調査，鹿児島県食肉衛生検査所業務概要，80-83（2018）

2 調査研究発表（平成 22 年度～令和 4 年度）

年度	学 会 等	演 題	発 表 者
平成 22	食品衛生監視員等業績発表会 第 54 回広島県獣医学会 日本獣医公衆衛生学会（中国） 食肉衛生検査所協議会中国・四国ブ ロック会議 厚生労働省食鳥肉衛生発表会 三次獣医師会技術検討会	ブロイラーの蜂窩織炎	前田 貴容子
23	食品衛生監視員等業績発表会 日本獣医公衆衛生学会（中国） 三次獣医師会技術検討会	と畜場における牛枝肉の衛生対策について	大原祥子
24	食品衛生監視員等業績発表会	従事者が積極的に関わったと畜場衛生対策 への取り組み	増田加奈子
	第 55 回広島県獣医学会 日本獣医公衆衛生学会（中国） 食肉衛生検査所協議会中国・四国ブ ロック会議 厚生労働省食肉衛生発表会 三次獣医師会技術検討会	と畜場におけるデハイダーの汚染状況調査 と消毒法の検討	森中重雄
25	第 56 回広島県獣医学会 日本獣医公衆衛生学会（全国） 食肉衛生検査所協議会中国・四国ブ ロック会議 厚生労働省食鳥肉衛生発表会 三次獣医師会技術検討会	A 食鳥処理場における衛生管理とカンピロ バクター検出状況	増田加奈子
	食品衛生監視員等業績発表会 食肉衛生検査所協議会中国・四国ブ ロック会議 三次獣医師会技術検討会	BSE に関する意識調査と情報発信の検討	田原綾香
26	第 57 回広島県獣医学会 日本獣医公衆衛生学会（中国） 食肉衛生検査所協議会中国・四国ブ ロック会議 三次獣医師会技術検討会	野生獣畜食肉処理施設における汚染実態調 査	田原綾香
27	第 58 回広島県獣医学会 日本獣医公衆衛生学会（中国） 食肉衛生検査所協議会中国・四国ブ ロック会議 厚生労働省食鳥衛生発表会 三次獣医師会技術検討会	カンピロバクター食中毒低減に向けた食鳥 処理事業者への衛生指導について	田原綾香

年度	学 会 等	演 題	発 表 者
28	全国公衆衛生獣医師協議会調査研究 発表会 平成 28 年度獣医学会中国地区学会 食品衛生監視員業績発表会 日本獣医公衆衛生学会（中国） 食肉衛生検査所協議会中国・四国ブ ロック会議 三次獣医師会技術検討会	管内と畜場作業従事者等への効果的な衛生 指導	佐野ユカリ
29	第 59 回広島県獣医学会 食品衛生監視員業績発表会 厚生労働省食肉及び食鳥肉衛生研究 発表会 食肉衛生検査所協議会中国・四国ブ ロック会議 三次獣医師会技術検討会 日本獣医学術学会年次大会	と畜場における牛枝肉の微生物制御への取 り組み	魚谷正芳
			久保田早苗
令和 元	第 61 回広島県獣医学会 食品衛生監視員等業績発表会（県） 中国地区食品衛生監視員研究発表会 獣医学術中国地区学会 食肉衛生検査所協議会中国・四国ブ ロック会議 厚生労働省食肉及び食鳥肉衛生研究 発表会（誌上）	認定小規模食鳥処理場への HACCP システ ムによる自主衛生管理手法の導入に向けて の取り組み	魚谷正芳
			岡秀俊
4	第 62 回広島県獣医学会 令和 4 年度獣医学術中国地区学会 食品衛生監視員等業績発表会（県） 食肉衛生検査所協議会中国・四国ブ ロック会議 厚生労働省食肉及び食鳥肉衛生研究 発表会	認定小規模食鳥処理場における衛生対策に 関する検討	曾根裕美
			瀧奥暁子

第4章 その他の参考資料

1 と畜検査

当所は、昭和28年8月に制定されたと畜場法に基づき、平成30年3月まで食用に供する目的で管内と畜場に搬入される獣畜（牛、とく、馬）のと畜検査、及び場外と畜検査を実施していた。

現場では、すべての獣畜に対して1頭ずつ、生体検査、内臓検査及び枝肉検査を行い、食肉の安全性確保に努めるとともに、HACCPの考え方に沿って、と畜場施設の整備点検や作業従事者の衛生指導を実施していた。

平成30年3月に管内唯一のと畜場

であった三次食肉加工センターと畜場が廃止となったため、現在は行っていない。

2 と畜検査実績

(1) 年度別と畜検査頭数

(単位：頭)

年度	牛	とく	馬	豚	めん山羊	計
20	1,336	-	-	12,079	-	13,415
21	1,202	-	-	1	-	1,203
22	1,140	-	-	1	-	1,141
23	1,091	-	-	1	-	1,092
24	1,063	-	-	1	-	1,064
25	947	-	-	1	-	948
26	722	-	2	1	-	725
27	675	-	-	1	-	676
28	630	-	-	1	-	631
29	562	-	-	1	-	563

(2) 年度別処分頭数

(単位：頭)

年度 (平成)	とさつ禁止 解体禁止					全部廃棄					一部廃棄																			
											肉のみ					内臓のみ					肉と内臓					計				
	牛	とく	馬	豚	めん 山羊	牛	とく	馬	豚	めん 山羊	牛	とく	馬	豚	めん 山羊	牛	とく	馬	豚	めん 山羊	牛	とく	馬	豚	めん 山羊	牛	とく	馬	豚	めん 山羊
20						1			55		13			66		1,027			9,675		65			476		1,105				10,217
21											12					884			1		67					963			1	
22						1					10					800			1		44					854			1	
23											15					854			1		101					970			1	
24						1					2					863			1		130					995			1	
25						2					2					766			1		146					914			1	
26											5					590		2	1		118					713		2	1	
27											3					500			1		160					663			1	
28											26					380			1		180					586			1	
29											20					287			1		174					481			1	

(3) 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査

平成 20 年 4 月 1 日から平成 25 年 6 月 30 日まで

(検体数)

年度	検査実頭数	分類			陽性頭数
		生後 24 ヶ月齢以上の牛のうち、生体検査において運動障害、知覚障害、反射又は意識障害などの神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するもの	生後 30 カ月齢以上の牛	その他の牛	
20	1336	0	273	1063	0
21	1202	0	234	968	0
22	1140	0	185	955	0
23	1091	0	197	894	0
24	1063	0	172	891	0
25※	261	0	36	225	0

※平成 25 年 4 月 1 日から平成 25 年 6 月 30 日まで

平成 25 年 7 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日まで

(検体数)

年度	検査実頭数	分類			陽性頭数
		生後 24 ヶ月齢以上の牛のうち、生体検査において運動障害、知覚障害、反射又は意識障害などの神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するもの	生後 48 カ月齢以上の牛	その他の牛	
25※	40	0	40	0	0
26	40	0	40	0	0
27	24	0	24	0	0
28	18	0	18	0	0
29	0	0	0	0	0

※平成 25 年 7 月 1 日から平成 26 年 3 月 31 日まで

(4) モニタリング検査

ア 牛枝肉の腸管出血性大腸菌検査

(検体数)

年度	検査頭数	腸管出血性大腸菌	
		免疫クロマト法 (O157)	PCR法
20	36	37	37
21	33	33	33
22	36	36	36
23	36	36	36
24	36	36	36
25	36	36	36
26	36	36	36
27	34	34	34
28	39	39	39
29	30	30	30

イ 牛枝肉の微生物汚染実態検査

(検体数)

年度	検査頭数	検査項目	
		一般細菌数	大腸菌群数
20	60	120	120
21	66	142	142
22	48	96	96
23	44	88	88
24	60	118	87
25	42	84	84
26	41	82	82
27	40	84	84
28	39	78	78
29	30	60	60

ウ 牛枝肉のグリア繊維性酸性タンパク（GFAP）残留調査 （検体数）

年度	検査頭数	頸椎周囲	外側腹部
20	24	24	24
21	24	24	24
22	24	24	24
23	20	20	20
24	24	24	24
25	17	17	17
26	16	16	16
27	17	17	17
28	8	8	8
29	16	16	16

エ 牛血液性状検査 （検体数）

年度	検査頭数	全血		血漿(生化学)
		赤血球	白血球	
23	31	31	31	186
24	30	30	30	180
25	54	52	53	324
26	55	55	54	328
27	54	54	53	327
28	53	53	53	336
29	43	43	43	279