

II 検査事業の概要

1 と畜検査頭数

(1) 令和元年度総検査頭数

117,967 頭で、前年度より 2,447 頭(2.0%) の減少であった。

(2) 畜種別検査頭数

牛 6,544 頭、豚 111,393 頭、馬 2 頭、めん羊・山羊 28 頭で総検査頭数に占める牛、豚の割合は牛が 5.5%、豚が 94.4%であった。

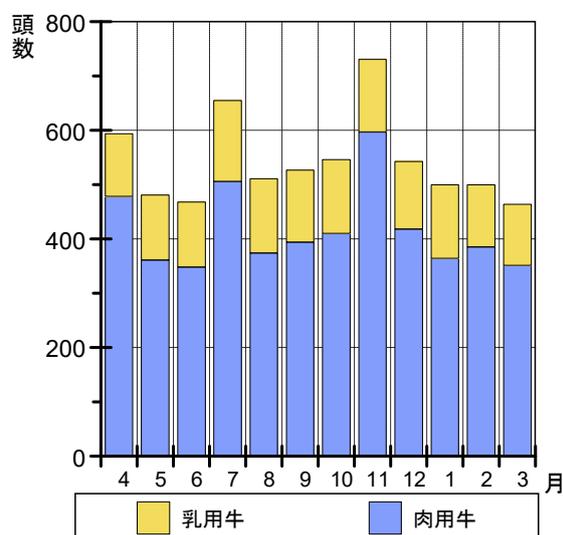
年度別 検査頭数 (平成 29～令和元年度) (単位：頭)

年 度	総 計	牛				馬	豚	めん羊 山羊
		牛計	肉用牛	乳用牛	150kg 未満			
令和元	117,967	6,544	4,988	1,532	24	2	111,393	28
平成 30	120,414	6,398	4,688	1,688	22	3	114,011	2
平成 29	112,683	5,584	3,870	1,684	30	6	107,091	2

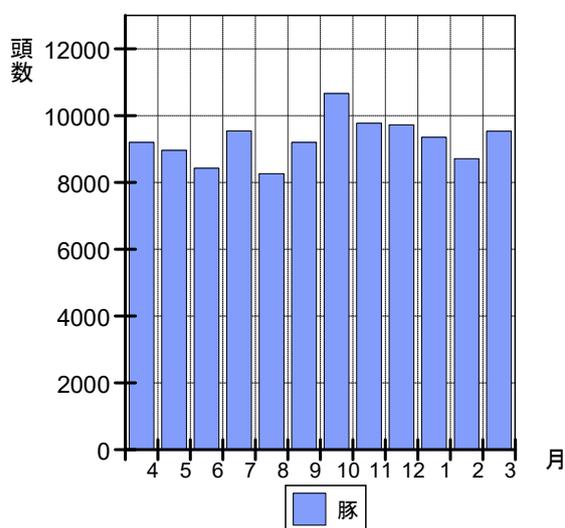
令和元年度 月別検査頭数 (単位：頭)

月	総 計	牛				馬	豚	めん羊 山羊
		牛計	肉用牛	乳用牛	150kg 未満			
4	9,798	596	478	116	2	0	9,204	0
5	9,445	484	361	120	3	0	8,959	5
6	8,895	470	348	120	2	0	8,427	0
7	10,200	659	506	149	4	1	9,544	0
8	8,776	511	374	137	0	0	8,265	0
9	9,736	531	394	133	4	0	9,206	3
10	11,219	546	410	136	0	0	10,670	3
11	10,514	731	597	134	0	1	9,779	3
12	10,275	545	418	125	2	0	9,732	0
1	9,858	503	364	136	3	0	9,355	3
2	9,215	502	385	115	2	0	8,711	4
3	10,012	466	351	113	2	0	9,541	7
計	117,967	6,544	4,988	1,532	24	2	111,393	28
前年度 対比 (%)	97.9	101.9	106.4	90.8	109.1	66.7	97.7	1,400

令和元年度 牛の月別検査頭数



令和元年度 豚の月別検査頭数



(3) 病畜の検査状況

病畜とは、①病畜として搬入され、病畜と室で処理したもの、②生体検査で病畜と診断し、病畜と室で処理したもの、③解体後の検査で精密検査を実施したものを対象としている。

令和元年度の病畜頭数は848頭（総検査頭数の0.7%）で、その内訳は、牛663頭（牛検査頭数の10.1%）、豚183頭（豚検査頭数の0.2%）、馬1頭（馬検査頭数の50%）、めん羊・山羊1頭（めん羊・山羊検査頭数の3.6%）であった。

また、病畜の時間外と畜検査頭数は103頭（牛85頭、豚18頭）であった（内、土曜閉庁日のと畜検査頭数は80頭：牛68頭、豚12頭）。

（単位：頭）

年 度	病畜 頭数	内 訳			
		牛	馬	豚	めん羊・山羊
令和元	848	663	1	183	1
平成30	926	604	3	318	1
平成29	954	659	5	290	0

2 検査結果に基づく行政措置

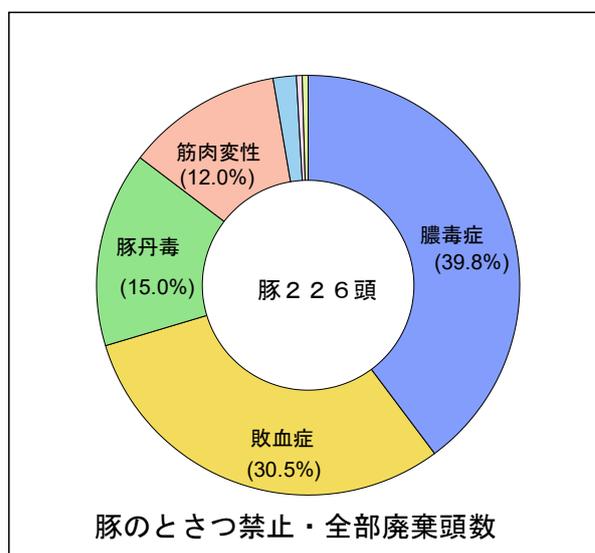
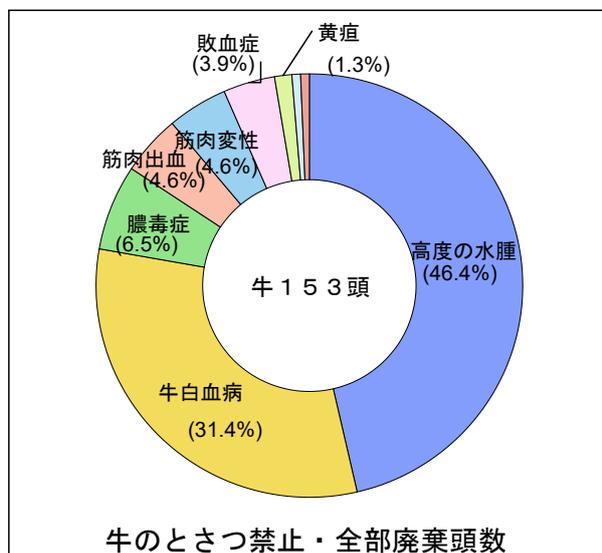
とさつ禁止及び全部廃棄を行った総頭数は379頭（牛153頭、豚226頭）で、前年度に比べ2頭（牛7頭増加、豚9頭減少）減少した。

(1) 令和元年度 とさつ禁止措置の状況 （単位：頭）

とさつ禁止頭数(計19頭)	とさつ 禁 止 措 置 の 主 な 疾 病
牛 : 1頭	牛白血病(1)
豚 : 18頭	豚丹毒(蕁麻疹型)(5)、膿毒症(13)

(2) 令和元年度 全部廃棄措置の状況 （単位：頭）

全部廃棄頭数(計360頭)	全 部 廃 棄 措 置 の 主 な 疾 病
牛 : 152頭	水腫(高度)(71) 牛白血病(47) 膿毒症(10) 筋肉変性(全身性)(7) 筋肉出血(全身性)(7) 敗血症(6) 黄疸(高度)(2) 尿毒症(1) 腫瘍(全身性)(1)
豚 : 208頭	膿毒症(77) 敗血症(69) 豚丹毒(29※) 筋肉変性(全身性)(27) 水腫(高度)(4) 白血病(1) 黄疸(高度)(1) ※関節炎型(22)、心内膜炎型(4)、蕁麻疹型(3)



(3) 牛、豚の年度別行政措置の状況 () 内は検査頭数に占める% (単位：頭)

年 度	牛				豚			
	検 査 頭 数	と さ つ 禁 止	全 部 廃 棄	一 部 廃 棄	検 査 頭 数	と さ つ 禁 止	全 部 廃 棄	一 部 廃 棄
令和元	6,544	1	152	4,947	111,393	18	208	70,923
		(0.02)	(2.3)	(75.9)		(0.02)	(0.2)	(63.7)
平成30	6,398	4	142	5,209	114,011	15	220	78,398
		(0.06)	(2.2)	(81.4)		(0.01)	(0.2)	(68.8)
平成29	5,584	4	150	4,657	107,091	13	198	84,719
		(0.07)	(2.7)	(83.4)		(0.01)	(0.2)	(79.1)

(4) と畜頭数及び獣畜のとさつ禁止又は全部廃棄したもの原因

	と畜頭数		豚	膿	敗	尿	黄	水	腫	変性又は萎縮	そ	計
			丹毒	毒症	血病	毒症	疸	腫	瘍	他		
牛	6,520	禁 止	/	0	0	0	0	0	0	/	1	1
		全部廃棄	/	10	6	1	2	71	1	7	54	152
とく	24	禁 止	/	0	0	0	0	0	0	/	0	0
		全部廃棄	/	0	0	0	0	0	0	0	0	0
馬	2	禁 止	/	0	0	0	0	0	0	/	0	0
		全部廃棄	/	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豚	111,393	禁 止	5	13	0	0	0	0	0	/	0	18
		全部廃棄	29	77	69	0	1	4	0	27	1	208
めん羊	28	禁 止	/	0	0	0	0	0	0	/	0	0
		全部廃棄	/	0	0	0	0	0	0	0	0	0

3 精密検査の状況

(1) と畜検査に伴う精密検査

生体検査や解体後の検査において、肉眼所見だけで診断が困難な疾病については、微生物、病理組織、理化学検査及び血液検査を実施し疾病等の判定を行った。

(単位：頭)

精密検査	検査件数	措置の内容 (件)			とさつ禁止・全部廃棄措置の主な疾病
		とさつ禁止	全部廃棄	一部廃棄	
微生物	176	—	103	73	豚丹毒、敗血症
病理組織	51	—	49	2	牛白血病、白血病、腫瘍
理化学	15	—	3	12	黄疸、尿毒症
血液検査	618	1	—	—	牛白血病
計	860	1	155	87	

(2) 食肉の食中毒菌等検査

県産食肉に起因する腸管出血性大腸菌等による食中毒防止を目的に、管轄と畜場で処理された牛・豚枝肉の拭き取り検査を実施し、結果に基づき衛生的な食肉処理や施設の衛生管理に対する指導を実施した。

一般細菌、大腸菌群及び腸管出血性大腸菌 0157 は、良好な結果であった。

また、(株)大分県畜産公社が対米輸出食肉を取り扱うと畜場の認定を受けたため、牛枝肉のサルモネラ検査を実施した。

(単位：件)

検査項目	牛枝肉	豚枝肉
一般細菌	12	50
大腸菌群	12	50
腸管出血性大腸菌 0157	24(0)	0
サルモネラ菌	140(0)	0
合計	188	100

※ () 内は検出数

(3) 食肉中の残留動物用医薬品検査

とさつ・解体された牛、豚、馬の残留抗菌性物質の検査を 497 検体実施し、検査項目について違反したものはなかった。

(単位：頭)

検査内容	牛	豚	羊	総計
簡易検査	485	11	1	497

※大分県食品衛生監視指導計画に基づき、保健所食品衛生監視機動班が(株)大分県畜産公社から県産食肉 12 検体(豚肉 11 検体、牛肉 1 検体)を収去し、動物用医薬品の検査を実施したところ、違反したものはなかった。

(4) グリア繊維性酸性蛋白(GFAP)残留量調査

BSE 特定危険部位が確実に除去されていることを確認するため、脊髓組織に多く含まれる GFAP を牛枝肉の脊髓組織汚染の指標として、頸部及び腹部について年 8 回残留検査を実施した。

検査結果は、48 検体すべて残留度 0 であった。

(単位：頭)

検査頭数	GFAP 残留度				
	残留 0	残留 1	残留 2	残留 3	残留 4
48	48	0	0	0	0

4 牛海綿状脳症（BSE）検査の状況

BSE検査は、平成13年10月18日から県内で処理されるすべての牛について実施してきたが、省令改正により、平成25年7月1日からは48ヶ月齢超の牛のみとなり、平成29年4月1日には健康牛の検査が廃止され、現在、生後24ヶ月齢以上の牛において、神経症状や起立不能等全身症状を呈する牛のみ検査を継続している。

令和元年度の検査頭数は7頭で、検査の結果はすべて陰性であった。

年度別BSEスクリーニング検査状況 (単位：頭)

年度	検査頭数	内 訳	
		(株)大分県畜産公社	大分県農協食肉センター
平成13	3,715	3,231	484
14	10,145	8,832	1,313
15	10,105	8,838	1,267
16	10,015	8,844	1,171
17	9,971	8,892	1,079
18	8,654	7,609	1,045
19	8,336	7,482	854
20	10,101	9,264	837
21	9,388	8,681	707
22	8,454	8,454	平成21年度に廃止
23	7,277	7,277	—
24	6,474	6,474	—
25	2,236	2,236	—
26	737	737	—
27	975	975	—
28	1,014	1,014	—
29	166	166	—
30	21	21	—
令和元	7	7	—
計	107,791	99,034	8,757

5 講習会実施状況

令和元年度は、(株)大分県畜産公社の職員に対しHACCPに基づく衛生管理や米国の求める厳しい衛生基準について十分に理解し、実施できるように指導するための衛生講習会や研修会を開催した。

また、食肉衛生検査所や保健所の獣医師を対象に輸出業務に関するスキルアップを目的に輸出対策リーダー養成研修を実施した。

講習会名称	回数	参加人数	対象者
(株)大分県畜産公社に対する衛生講習会	12	96	公社職員等
輸出対策リーダー養成研修	5	61	県職員等
獣医師インターンシップ研修	2	5	獣医大学生
栄養士・医師インターンシップ研修	2	13	栄・医大学生
大分市消費者団体連絡協議会視察研修	1	25	協議会会員
合計	22	200	

6 令和元年度「と畜検査データ等の有効利用」の概要

(1) と畜検査情報管理システム

食肉衛生検査所で行う「と畜検査」の情報を専用の端末から入力し、検査情報を管理するシステムであり、このシステムより法に基づく書類や生産者に情報提供するための帳票を作成している（詳細については下記ア～オのとおり）。

- ア 食肉検査データを1頭単位で管理している。
- イ 各種データをグラフ化して提供でき、誰でも簡単に比較検討できる。
- ウ 検査データを生産者別に集計することができる。
- エ 多年度の過去データが利用でき、長期的な疾病の発生が簡単に把握できる。
- オ 検査データと格付データ※をリンクさせて容易に比較することができる。

※格付データ等の内容

- 牛→性別、個体識別番号、歩留等級、肉質等級、枝肉重量等
- 豚→性別、格付、背脂肪、枝肉重量等

(2) と畜検査情報管理システムを利用したフィードバック事業

ア 豚検査データおよび格付データのフィードバック

生産者にわかりやすく、より経済効果の得られる疾病対策を実施することを目的とし、豚検査データをグラフ化すると共に、格付データを加えて毎月フィードバックを行った。

[対象]

- ・県内4家畜保健衛生所（フィードバック希望生産者21戸）
- ・農林水産研究指導センター畜産研究部
- ・フィードバック希望生産者：12戸

イ 牛検査データおよび格付データのフィードバック

主として大分県産牛の安全性及び品質向上を目的として、牛検査データ及び格付データのフィードバックを毎月行った。

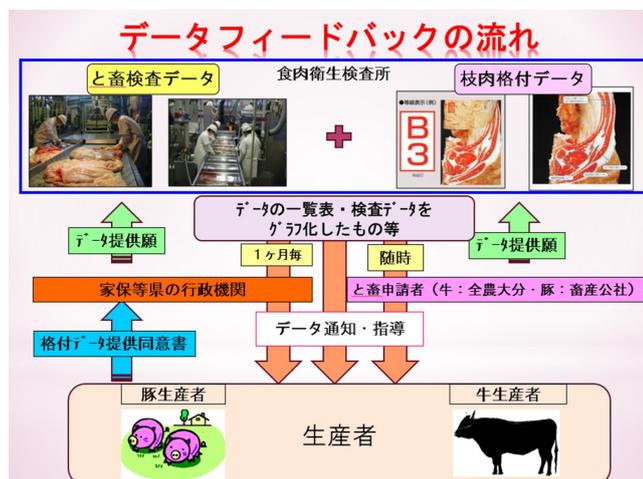
[対象]

- ・県内3家畜保健衛生所（フィードバック希望生産者29戸）
- ・農林水産研究指導センター畜産研究部
- ・フィードバック希望生産者：2戸
- ・診療獣医師1名（対象農家3戸）

※家畜保健衛生所を経由してフィードバックを希望する生産者と直接本人あてフィードバックを希望する生産者あり。

ウ フィードバック連絡会議

畜産振興課及び各家畜保健衛生所と連絡会議を実施するとともに、大分県養豚協会の研修会において、データフィードバックについて生産者に説明を行った。



7 食肉等の輸出状況

(1) 食肉

(株)大分県畜産公社は、平成25年2月にタイ向け輸出牛肉取扱い施設の認定、同3月にマカオ向け輸出牛肉取扱い施設の選定を受け、同年6月からタイ向けの牛肉出荷を開始した。平成26年3月にベトナム向け輸出食肉取扱い施設に登録された。

また、平成28年7月には、新と畜場が完成し、10月にマカオ、11月にタイ、平成29年1月にベトナム及びミャンマー、9月に台湾、平成31年4月にアメリカ、カナダ、香港、オーストラリア、令和元年10月にシンガポールの認定を受け、アメリカ、香港、オーストラリア、タイ、マカオ、台湾に対し輸出を行った。

輸出にあたっては、「輸出食肉取扱要綱」に基づき当所が衛生証明書の発行を行っている。

食肉輸出状況

		牛 肉					豚 肉		
		米国	香港	豪州	タイ	マカオ	台湾	マカオ	香港
令和元	総重量(Kg)	1,287	7,772	21	3,290	1,367	8,984	2,087	203
	証明件数	10	50	1	35	21	45	19	3
平成30	総重量(Kg)	-	-	-	285	1,769	4,777	1,767	413
	証明件数	-	-	-	7	35	26	22	3
平成29	総重量(Kg)	-	-	-	452	2,742	2,330	1,562	-
	証明件数	-	-	-	10	39	20	19	-
平成28	総重量(Kg)	-	-	-	399	668	-	145	-
	証明件数	-	-	-	6	15	-	2	-

(2) 副産物

(株)大分県畜産公社は、昭和55年4月に大分県知事から「対香港輸出と畜場(豚のみ)」に選定され、新と畜場についても、平成28年8月に引き続き選定されており、香港向けに豚の胃、尾、耳、足の輸出を行っている。

輸出にあたって「香港向け輸出豚肉及び家きん肉の取扱要綱」に基づき当所が衛生証明書の発行を行っている。

令和元年度副産物輸出状況

部 位	胃	尾	耳	足
総重量(kg)	5,060	4,920	5,580	36,800
証明件数	12	12	12	13

8 アメリカ合衆国向け輸出食肉認定に対する取組

(株)大分県畜産公社(以下、「畜産公社」という。)は、「アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱(以下、「米国向け取扱要綱」という。)」に従って、HACCPシステムによる衛生管理を行っている。

米国向け取扱要綱では、と畜場及び食肉処理場(以下、「と畜場等」という。)について、施設・設備等の構造・材質基準、衛生管理基準、HACCPシステムによる衛生管理実施基準等が定められ、と畜場法及び食品衛生法よりも高い水準の衛生管理が求められる。

アメリカ合衆国向け輸出食肉認定施設(以下、「認定施設」という。)を管轄する食肉衛生検査所は、と畜場等が行う衛生管理について検証するオフライン検査と、アメリカの基準に基づくと畜検査への対応が求められる。

(1) 食肉衛生検査所が行う検証業務

ア SSOP（衛生標準作業手順書）の検証

(ア) 作業前点検

解体処理室、内臓処理室、カット室において、作業開始前に施設・設備及び器具等が SSOP に従って適正に管理されているかを確認する。この点検は、畜産公社による作業前点検終了後または畜産公社の作業前点検に同行して実施する。点検の結果、不備が認められた場合は、改善措置を取らせるとともに、再発防止措置等についても指導を行う。

(イ) 作業中点検

解体処理室、内臓処理室、カット室において、製品の取扱いや一般的な作業方法が衛生的であるか否かについて点検を行う。不備が認められた場合は、作業員または衛生管理責任者に伝え、改善を図る。

(ウ) その他

SSOP の実施、モニタリング及び改善措置の記録について検証する。また、SSOP の定期的な見直しが行われ、効果的な SSOP が維持されていることを検証する。

イ HACCP システムの検証

HACCP プランの妥当性を検証するために、CCP の直接監視、逸脱時の対応及び記録について検証する。また、認定施設が実施する枝肉の大腸菌検査について検証する。

ウ 一般的衛生管理に係る検証

施設周囲、給水設備、排水処理、照明及び換気、そ族・昆虫対策、作業員の衛生等、一般的衛生管理が適切に実施されているかについて検証する。

エ 人道的な獣畜の取扱い及びとさつに係る検証

生体の搬入からとさつまで、獣畜が人道的に取り扱われているか、給水及び給餌、歩行困難牛の取扱い、効果的なスタンニング及び無意識状態の確認等について検証する。

オ 糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なとさつ・解体の検証

枝肉検査員は、全頭の枝肉について、糞便、消化管内容物及び乳房内容物に汚染されていないことを確認する。

オフライン検査員は、1日2頭をランダムに選定し、枝肉に糞便、消化管内容物及び乳房内容物による汚染を認めた場合は、その監督の下で汚染された部位を迅速に除去させるとともに、当該施設に改善措置について回答を求め、提出された改善措置を検証する。

カ サルモネラ検査

病原微生物削減達成規格として、枝肉のサルモネラ検査を行う。去勢／未経産牛肉は連続82日間、廃用／種雄牛肉は連続52日間、1日1検体、冷蔵庫に搬入後12時間以上経過した枝肉について拭き取りを実施し、前増菌、選択増菌及び分離培養をした後、4日目に一次判定、5日目に最終判定を行う。

キ STEC (腸管出血性大腸菌 026、045、0103、0111、0121、0145、0157) 検査

施設の HACCP 計画及び SSOP が STEC に対して十分に対応したものであることを検証するために、部分肉の STEC 検査を実施する。

BAX System を用いてスクリーニング検査を行い、陽性の場合は、確認検査（分離培養、血清型別試験、生化学的性状試験、病原因子遺伝子 (*stx* 及び *eae*) 確認試験)を行い、腸管出血性大腸菌血清群 026、045、0103、0111、0121、0145 又は 0157 が分離されたことを確認した場合、陽性と判断する。

(3) 査察

毎月、米国向け取扱要綱に基づき九州厚生局による査察を受けている。

輸出国による査察は不定期に実施され、令和2年2月7日に米国農務省食品安全検査局（FSIS）による査察を受けた。

9 指名検査員養成に向けた研修

(1) 米国農務省による食肉検査に関する海外政府職員研修

令和元年度にワシントン DC で行われた食肉検査に関する海外政府職員研修に、当所から1名が参加した（参加者30名、うち日本人2名）。

認定施設に対して行われる FSIS による査察に対応するため、米国における食肉検査体制や衛生管理における考え方について学んだ。

(2) 輸出対策リーダー養成研修

迅速かつ適切に輸出対策を推進できる検査員を恒常的に配置するため、大学教授及び九州厚生局職員を招聘し、対米認定施設における衛生管理方法や FSIS の査察対応に係る講習会を実施するなど輸出対策リーダーの養成やと畜場の衛生意識向上のため衛生教育等を行っている。