

# 検査所だより



令和7年度 第1号  
令和7年7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

## 新年度あいさつ（食肉衛生行政の現状について）

検査所だよりをご覧の関係各位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、この検査所だよりで初めて当所のことを知ってくださった皆様におかれましては、食肉の安全確保に向けて当所がどのような業務を行っているか知っていただく機会にさせていただけると幸いです。

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公所で、全国に109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11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」による疾病や異常肉の排除です。県内で処理される約1万7千頭の牛と約35万頭の豚等を当所の獣医師である「と畜検査員」が1頭ずつ検査して、健康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に沿った衛生管理の推進です。食品関係事業者には、食中毒を防止するために食品製造における衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生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、この外部検証等を通じて各施設の衛生管理をサポートしています。

3点目は有害物質残留食肉の排除です。動物用医薬品や農薬など食肉中に残留する可能性がある物質を収去検査などにより定期的に検査することなど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、国が「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」を整備し、輸出促進に取り組む中、令和2年に当所に輸出指導課を設置し、輸出に取り組む事業者の支援を行っています。近年は、当所所管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増大しており、引き続き、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28名中27名が獣医師、18名（約6割）が女性という構成であり、獣医師・女性がその専門性を活かして社会貢献を实践する場となっています。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、伴侶動物の愛護管理、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るところです。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まいります。

結びに、関係各位におかれましては、引き続き、当所業務の推進について、ご理解とご指導、ご鞭撻の程お願いし、新年度の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 と畜検査（疾病・異常肉の排除）



食用に供する目的でと殺・解体される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）について、と畜検査員（獣医師）が、1頭ごとに疾病・異常の有無の検査を行っています。また、24か月齢以上の牛のうち、生体検査において運動障害等の神経症状又は全身症状を呈し、と畜検査員が疾病鑑別の観点から必要と判断した牛についてはBSEスクリーニング検査を実施しています。

## 2 衛生管理指導



腸管出血性大腸菌 0157 やカンピロバクターなどの食中毒菌等による食肉の微生物汚染を防止するため、と畜場及び食鳥処理場に定期的に立入り、食肉の衛生的な取扱いや法令に基づく衛生管理基準の遵守状況について監視指導を行っています。なお、指導に当たっては、細菌検査等のデータを参考にするなど、科学的根拠に基づく指導に努めています。

## 3 残留有害物質検査



動物用医薬品や農薬等が残留した食肉・食鳥肉を排除するため、食肉中の残留有害物質の検査を行っています。なお、陽性事例については、動物用医薬品等の適正使用について、家畜保健衛生所へ調査指導を依頼し、これら物質の食肉への残留防止に努めています。

## 4 食肉の輸出支援



当所の所管する株式会社いわちく食肉処理場では、国から輸出食肉取扱施設の認定を受け、アメリカをはじめ、香港、シンガポール等へ食肉を輸出していますが、食肉衛生検査所では、輸出の条件であるHACCPに基づく衛生管理の遵守状況について、毎日、作業前・作業中点検等による検証を行い、その結果に基づき必要な指導助言等を行うとともに、毎月1回実施される国による査察に対応しています。



【豚のと畜検査】



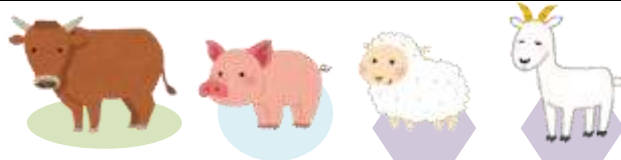
【牛の定期査察対応】

## 令和6年度と畜検査概要

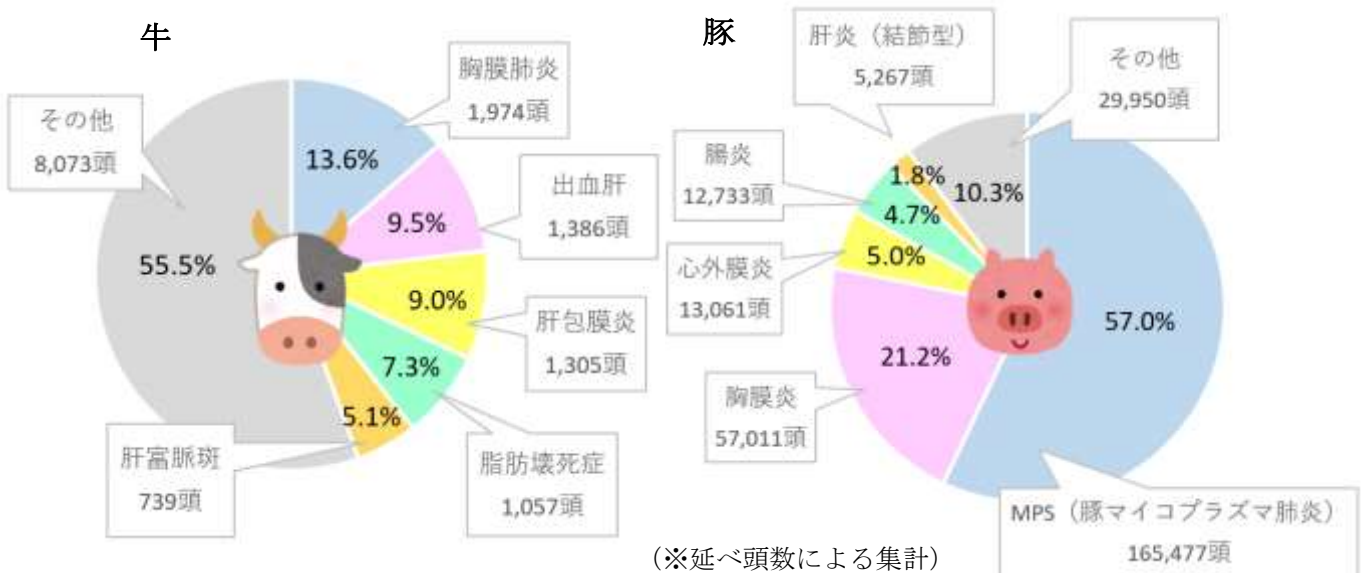
と畜検査は、と畜場法に基づき、疾病や異常のある獣畜やその肉を、食用不可として排除するための検査です。検査は、専門知識をもった獣医師（と畜検査員）が行います。病気や異常が一部に限局している場合、その部分のみを廃棄し、病気が全身に広がっている場合や、家畜伝染病の場合は、枝肉や内臓など、その家畜の全てを廃棄します。

### ■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 | 17,310 | 349,995 | 230 | 3  | 367,538 |
| 部分廃棄 | 8,659  | 214,300 | 5   | 0  | 222,964 |
| 全部廃棄 | 254    | 146     | 1   | 0  | 401     |



### ■廃棄疾病の内訳



- ・出血肝（牛）：肥育牛に多く見られる病変で、肝臓の表面や内部に黒赤色の出血斑が見られる。
- ・脂肪壊死症（牛）：黒毛和種の肥育牛に多く、腹腔内の脂肪が変性壊死を起こして硬い塊となったもので、重症化すると消化管を圧迫して通過障害を引き起こす。
- ・肝富脈斑（牛）：経産のホルスタインに多く、肝臓の表面に陥凹した不整形の暗赤色の斑点が見られる。
- ・MPS（豚マイコプラズマ肺炎）：肺の上部などに赤黒く水っぽい病変が見られる。世界中で感染率が高い肺炎で、死亡率は低いが発育に影響し、経済的損失が大きい。

# ~熱烈歓迎~ 新人紹介



沼田 栄花 (ぬまた ひでか)

令和7年4月入庁 北海道大学卒  
出身：岩手県 趣味：音楽鑑賞

今年度から、新卒で岩手県食肉衛生検査所に勤務します。就職するときには生まれ育った岩手県に帰りたいと常々考えていたので、県民の皆様のために働けること、岩手の自然や文化に触れながら生活できることをとても嬉しく思います。

私は、毎日のと畜検査とお肉に抗生物質などが残留していないかを調べる理化学検査の担当になりました。疾病や根拠法令など勉強の日々ですが、岩手県が国内外に誇れる魅力のひとつである美味しいお肉の安全を守る検査所の仕事に責任とやりがいを感じています。



検査所職員として、消費者の皆様にご安心をお届けできるよう業務に取り組んでいきたいと思っています。



## 吉川 紀江 (よしかわ のりえ)

令和7年4月入庁 岩手大学卒

出身：岩手県 趣味：旅行の計画を練ること

2025年4月より岩手県食肉衛生検査所に新規採用で配属されました吉川紀江と申します。

3月までは青森県食肉衛生検査所に勤務しておりました。しばらくぶりに地元の岩手県に住むことになり、自然、歴史、文化、食のすべてにおいて豊かな岩手の良さを実感しております。

現在は牛肉の輸出業務および理化学検査を担当しております。どちらも青森県では今までやったことのなかった業務なので、勉強しなければならないことも多くやりがいを感じています。はやく皆さんのお役に立てますようにこれから頑張っていきたいと思います。食肉の安全と品質向上に貢献できるよう、一生懸命取り組んでまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



## 川畑 由夏 (かわはた ゆか)

平成21年4月入庁 酪農学園大学卒

出身：岩手県 趣味：虫育て（毎年カブトムシを羽化させて、虫好きに配っています。個人的にはカブトムシやアゲハ蝶の幼虫期が好きです。）

4月から、食肉衛生検査所に勤務しています。3月までは、家畜保健衛生所にて、家畜の伝染病予防、飼養衛生管理の指導などを行っていました。

検査所ではと畜検査において、農場が出荷まで大切に育ててきた豚や牛等を検査しています。農場から食卓に届くまで、携わる場所は変わりましたが、引き続き役目を果たしていきたいです。

検査所には幅広い世代の検査員がいて、活気に溢れています。これからの季節、暑さに負けず、元気に頑張りたいです。



## 戸塚 知恵 (とづか ちえ)

平成 25 年 1 月入庁 北里大学卒  
出身：岩手県

4 月に県南家畜保健衛生所から異動してきました。小動物臨床→家畜衛生→公衆衛生と職域拡大中です。検査所では、輸出指導課で牛肉の輸出業務に関すること、特に微生物検査を担当しております。これまでは生産者や家畜そのものを相手にする仕事でしたが、より消費者に近いところでの業務になり、これまで以上に食の安全を意識するようになりました。安心・安全な食肉を皆様にお届けできるよう尽力いたします。

出身は岩手県、田んぼに囲まれて暮らしておりますが、数年前にイネ科アレルギーと診断されました。原稿を書いている今も鼻水が止まりません。



### 編集後記

▼最近話題の生成 AI を使ってみました。生成 AI は質問に答えるだけでなく、イラストや音楽を作ることもできます。私も試したところ、簡単なイラストであれば数分で作ることができました。

▼絵を描くことが好きな私は、いつか AI に絵を描く仕事を取られてしまつて、自分で絵を描かなくなってしまうのではと心配しています。試しにその心配を AI に相談すると、励ましてくれました。心の広さまで負けた気分です。

▼そういうことを考えると落ち込むので、おいしいものを食べました。その時思ったのですが、多分 AI はおいしいと感じることはできないですね。同じように、数分でイラストを作ることはできても、頑張つて描いた絵を完成させたときの達成感はえられないのでしょうか。

▼AI はとても便利でうまく使えば人間の大事なパートナーになると思います。一方で、私自身は達成感などの感情を大切にして絵を描こうと思いました。

▼消費者の皆様においしいお肉が安全に食べてもらえるよう、日々と畜検査に励みたいと思います。(秋山)

