

事業概要

令和6年度



山梨県食肉衛生検査所

〒406-0034 山梨県笛吹市石和町唐柏 1028

電話 055-262-6121

FAX 055-263-9528

E-mail: shokuniku@pref.yamanashi.lg.jp

目 次

第1章 総 説

1 検査所の沿革	1 - 1
2 関係条例	1 - 2
(1) 山梨県行政機関等の設置に関する条例	1 - 2
(2) 山梨県行政組織規則	1 - 2
(3) 山梨県事務決裁規則	1 - 3
(4) 山梨県職員給与条例	1 - 4
(5) 山梨県職員の給与に関する規則	1 - 5
(6) 初任給調整手当に関する規則	1 - 5
(7) 山梨県職員の勤務時間の特例に関する規程	1 - 6
3 食肉衛生検査所の組織・構成	1 - 7
4 検査所の概要	1 - 8
(1) 施設の概要	1 - 8
(2) 平面図	1 - 8
(3) 案内図	1 - 10
(4) 主要備品の一覧表	1 - 11
5 山梨県と畜・食鳥検査手数料	1 - 12
6 と畜場・食鳥処理場一覧表	1 - 12
7 処理場の開場状況	1 - 12

第2章 事業概要

1 事業の内容	2 - 1
2 食肉関係	2 - 1
(1) 年度別食肉検査状況	2 - 1
(2) 令和6年度と畜場別検査頭数	2 - 2
(3) 月別検査頭数	2 - 2
(4) とさつ禁止、廃棄状況	2 - 3
(5) 病名別一部廃棄状況	2 - 4
(6) 衛生指導	2 - 6
(7) フィードバック事業	2 - 6
3 食鳥関係	2 - 7
(1) 年度別検査羽数及び廃棄状況	2 - 7
(2) 令和6年度検査結果	2 - 8
(3) 衛生指導	2 - 9
(4) フィードバック事業	2 - 9
4 精密検査関係	2 - 10
(1) 精密検査実施状況	2 - 10
(2) 各検査室における検査内容	2 - 11
5 食肉衛生推進事業	2 - 15
6 研修	2 - 16

第3章 調査・研究発表

フィードバック事業の活用事例について	3 - 1
大規模食鳥処理場における高病原性鳥インフルエンザ発生 を想定した防疫演習	3 - 2

第1章 総 説

1. 検査所の沿革

- 昭和38. 3. 14 山梨県枝肉センターの発足に伴い、公衆衛生課からと畜検査員派遣
昭和38. 4. 1 石和保健所に、と畜検査係が新設され、山梨県枝肉センターで行うと畜検査を担当する。
昭和42. 11. 1 山梨県枝肉センターは、(株)山梨県食肉公社となる。
昭和44. 3. 31 町営上野原と畜場廃止
昭和46. 4. 1 山梨県食肉衛生検査所発足、(株)山梨県食肉公社内の既設建物の一部を仮庁舎とする。県下6と畜場を所管
石和保健所と畜検査係廃止
昭和48. 2. 21 鰍沢と畜場廃止
昭和48. 7. 5 山梨県食肉衛生検査所庁舎を建設する。
敷地面積 652.83m²
庁舎本館 鉄筋コンクリート2階建 328m²
付属建物 車庫、動物飼育室、ブロック造平屋建 40m²
付属施設 プレハブ倉庫
昭和49. 3. 31 峡東と畜場廃止
昭和49. 4. 1 次長制が設置される。
昭和50. 7. 11 巨摩と畜場廃止
昭和59. 7. 20 萩崎と畜場移転廃止
昭和59. 7. 21 萩崎食肉センター発足
平成 3. 4. 1 食鳥法関係の事務を所掌する。
平成 3. 9. 1 (株)山梨県食肉公社は(株)山梨食肉流通センターとなる。
平成 4. 1. 10 山梨県食肉衛生検査所新庁舎起工式
平成 4. 1. 23 萩崎食肉センター廃止
平成 4. 4. 1 山梨県行政組織規則の一部改正により、検査第一課・検査第二課の2課制となる。
「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、
甲斐食産(株)及び山梨チキン事業協同組合において食鳥検査開始
平成 4. 11. 8 新庁舎へ移転
平成 5. 3. 25 新庁舎 竣工式
敷地面積 903m²
建物延面積 918m²
本館 鉄筋コンクリート造 3階建 752m²
付属建物 鉄筋コンクリート造 2階建 110m²
付属施設 軽量鉄骨造 (車庫) 56m²
平成 9. 3. 31 富士吉田食肉センター廃止
平成10. 1. 5 山梨チキン事業協同組合休止
平成11. 9. 30 " 廃止
平成11. 11. 1 甲斐食産(株)許可 (八代町)
平成13. 10. 18 BSE検査開始
平成14. 3. 12 BSE検査室整備
平成14. 11. 1 甲斐食産(株)休止 (石和町)
平成31. 3. 31 山梨県畜産酪農技術センター (簡易と畜場部分) 廃止
令和 4. 9. 16 甲斐食産(株)廃止 (石和町)

2. 関係条例(抜すい)

(1) 山梨県行政機関等の設置に関する条例

(昭和六十年三月二十九日山梨県条例第二号)

(食肉衛生検査所)

第九条 法第百五十六条第一項の規定により、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）に基づく事務を分掌させるため、食肉衛生検査所を設置する。

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
山梨県食肉衛生検査所	笛吹市	県下全域 (甲府市の区域を除く。)

(2) 山梨県行政組織規則

(昭和四十三年三月三十日山梨県規則第十二号)

第三章 出先機関

第一節 設置、内部組織及び事務分掌

(設置及び内部組織)

第十六条 各部等の事務を所掌させるため、次に掲げる出先機関を置く。

2 前項の出先機関の位置は、別表第三のとおりとする。

(別表第三)

出先機関	課	位置
食肉衛生検査所	検査第一課 検査第二課	笛吹市

6 出先機関の分掌事項は、別表第五のとおりとする。

(別表第五)

食肉衛生検査所	一 獣畜のとさつ又は解体の検査に関すること。 二 とさつ解体の禁止及び措置の命令に関すること。 三 設置者等に対し、県が必要と認める報告の徴収及び立入検査に関すること。 四 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関すること。
---------	---

第十八条 食肉衛生検査所に次長を置く。

20 次長は、上司の命を受け、その所掌事務を整理し、所長を補佐する。

(3)山梨県事務決裁規則

(昭和四十三年三月三十日山梨県規則第十三号)

第一章 総 則

(定義)

第二条 この規則において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるものとする。

六 所長 組織規則第十七条第一項に規定する所長をいう。

八 専決 知事の権限に属する事務の一部を常時知事に代わって所長及び出先次長限りで決裁することをいう。

(所長の専決事項)

第五条 所長の専決事項は別表第一、第二のとおりとする。 (以下概要)

1 所長の共通専決事項 (別表第一)

- 1 所属職員の事務分掌に関すること。
- 2 所長及び出先次長の旅行の命令及びその復命の受理に関すること。
- 3 所長及び出先次長の年次有給休暇の付与、有給休暇、介護休暇、職務に専念する義務の免除の承認及び週休日の振替に関すること。
- 4 部分休業（育児に係るものに限る。）、子育て時間及び介護時間の承認に関すること。
- 5 所長及び出先次長の時間外勤務、休日勤務及び当直勤務の命令並びに時間外勤務代休時間及び休日の代休日の指定に関すること。
- 6 臨時の任用（出先機関に係る二月以内の期間のもの又は一週間当たりの勤務時間が十五時間三十分未満のもの）に関すること。
- 7 所属職員の身分証明書の書換えの検認に関すること。
- 8 告示及び公告に関すること。
- 9 広報に関すること。
- 10 通知、申請、照会、回答、報告、届出及び進達並びに督促に関すること。
- 11 所掌事務に係る証明書等に関すること。
- 12 処分に係る審査基準、標準処理期間及び処分基準の設定及び公表、聴聞及び弁明の機会の付与並びに行政指導指針の設定及び公表に関すること。
- 13 行政文書の開示の決定に関すること。
- 14 個人情報の開示、訂正及び利用停止の決定に関すること。
- 15 附属機関に対する諮問及び意見聴取に関する事務（行政文書の開示の決定についての審査請求に係る諮問その他の部等に共通する事務に係るものに限る。）。
- 16 登記嘱託に関する事務。
- 17 行政財産の使用許可に関する事務（電柱、ガス管、水道管、自動販売機その他これらに類する物の設置及び継続使用に係るものに限る。）。

2 所長の固有専決事項（別表第二）

食肉衛生検査所
一 と畜場法の規定による次の事項
1 と畜獸種及び頭数の制限に関すること。
2 獣畜のとさつ又は解体の検査に関すること。
3 とさつの解体の禁止等の措置及び措置命令に関すること。
4 自家用とさつの届出の受理に関すること。
5 と畜場外とさつの届出の受理又は許可及び必要な措置に関すること。
6 と畜場の設置者等に対する県が必要と認める報告の徴収及び立入検査に関すること。
二 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の規定による次の事項（認定小規模処理業者に係るものを除く。）
1 食鳥検査に関すること。
2 食鳥のとさつ等の禁止、食鳥の隔離等に係る命令若しくは職員の執行又は食鳥の廃棄
3 食鳥処理業者等に対する報告の徴収及び立入り検査に関すること。
三 食品衛生法の規定による次の事項
1 と畜場及び食鳥処理場（認定小規模処理業者に係るものを除く。）に対し県が必要と認める報告の徴収及び臨検検査に関すること。
2 と畜場及び食鳥処理場（認定小規模処理業者に係るものを除く。）における食肉の収去及び検査に関すること。
3 と畜場及び食鳥処理場（認定小規模処理業者に係るものを除く。）における食肉の廃棄並びにその他と畜場及び食鳥処理場（認定小規模処理業者に係るものを除く。）における食品衛生上の危害の除去のために必要な措置命令。
4 県食品衛生監視指導計画に関すること。

（4）山梨県職員給与条例

（昭和二十七年十一月二十七日山梨県条例第三十九号）

（給料の調整）

- 第十一条 人事委員会は、給料月額が職務の複雑、困難若しくは責任の度又は勤労の強度、勤務時間、勤労環境その他の勤労条件が同じ職務の級に属する他の職に比して著しく特殊な職に対して適当でないと認めるときは、その特殊性に基づき、給料月額につき適正な調整額表を定めることができる。
- 2 前項の規定による給料の調整額は、その調整前における給料月額の百分の二十五をこえてはならない。
- 3 第一項の調整額表の適用は、その職員が同項に規定する職にある期間に限るものとする。

(5)山梨県職員の給与に関する規則

(昭和三十二年十一月二十六日山梨県人事委員会規則第七号)

(支給職及び支給額)

第三十条 条例第十二条の規定により給料の調整を行う職は、別表第十の勤務箇所欄に掲げる勤務箇所に勤務する同表の職員欄に掲げる職員の占める職とする。

2 職員の給料の調整額は、調整基本額にその者に係る別表第十の調整数欄に掲げる調整数を乗じて得た額とする。

4 調整基本額は、次の各号に掲げる職員の区分に応じ、当該各号に定める額とする。

一 定年前再任用短時間勤務職員以外の職員 当該職員に適用される給料表及び職務の級に応じた別表第十一に掲げる額とする。

(別表第十)

勤務箇所	職員	調整数
食肉衛生検査所	(1) 常時と畜検査及び食鳥検査に従事する職員	三
	(2) 所長及び次長	一
	(3) (1)及び(2)に掲げる者以外の者で人事委員会が調整を必要と認めるもの	一

(別表第十一) 調整基本額表 (抜すい)

行政職給料表

職務の級	調整基本額
1級	6, 600円
2級	8, 500円
3級	9, 600円
4級	10, 200円
5級	10, 600円
6級	11, 200円
7級	12, 100円
8級	12, 700円
9級	14, 300円

(6)初任給調整手当に関する規則

(昭和四十二年一月五日山梨県人事委員会規則第五号)

(初任給調整手当を支給する職)

第一条

3 職員給与条例第十四条の五第一項第三号に規定する職は、行政職給料表及び研究職給料表の適用を受ける職で獣医学に関する専門的知識を必要とすると人事委員会が認めるものとする。

(職員の範囲)

第二条 職員給与条例第十四条の五第一項の規定により初任給調整手当を支給される職員は、次に掲げる職員とする。

3 前条第三項に規定する職に採用された職員(獣医師法(昭和二十四年法律第百八十六号)に規定する獣医師免許証を有する者に限る。)

(支給期間及び支給額)

第五条 初任給調整手当の支給期間は、(中略) 第一条第三項に規定する職を占める職員にあっては十五年とし、その月額は職員の区分及び採用の日又は第三条に規定する職員となった日以後の期間の区分に応じた別表に掲げる額とする。

別表 (第五条関係) (抜すい)

期間の区分	職員の区分 第三項職員
1年未満	30, 000円
1年以上 2年未満	30, 000円
2年以上 3年未満	30, 000円
3年以上 4年未満	30, 000円
4年以上 5年未満	30, 000円
5年以上 6年未満	30, 000円
6年以上 7年未満	27, 000円
7年以上 8年未満	24, 000円
8年以上 9年未満	21, 000円
9年以上 10年未満	18, 000円
10年以上 11年未満	15, 000円
11年以上 12年未満	12, 000円
12年以上 13年未満	9, 000円
13年以上 14年未満	6, 000円
14年以上 15年未満	3, 000円

(7) 山梨県職員の勤務時間の特例に関する規程

(昭和三十二年六月一日山梨県訓令甲第十七号)

(目的)

第一条 この訓令は、山梨県職員の勤務時間、休日及び休暇に関する条例(昭和二十八年山梨県条例第五号)

第二条第五項、第四条第一項及び第六条第五項の規定に基づき、山梨県職員の勤務時間の特例
に関し必要な事項を定めることを目的とする。

(勤務時間等)

第二条 この訓令の規定の適用を受ける職員の範囲並びに当該職員の勤務時間、休憩時間及び週休日の
特例は、別表のとおりとする。

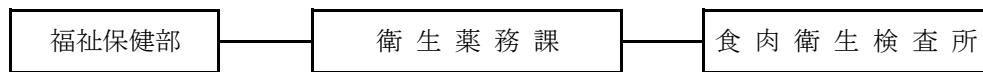
別表（第二条関係）

職 員	勤 務 時 間	勤務態様及び勤務時 間の割振り	休 憩 時 間	週 休 日
食肉衛生検査所に 勤務する職員	四週間について百五 十五時間（ただし、 休憩時間を除く。）	勤務時間の割振り は、所長が定める。	一時間とし、その 割振りは、所長が 定める。	日曜日及び所長が 四週 間ごとの期間について 定める日曜日以外の四 の日

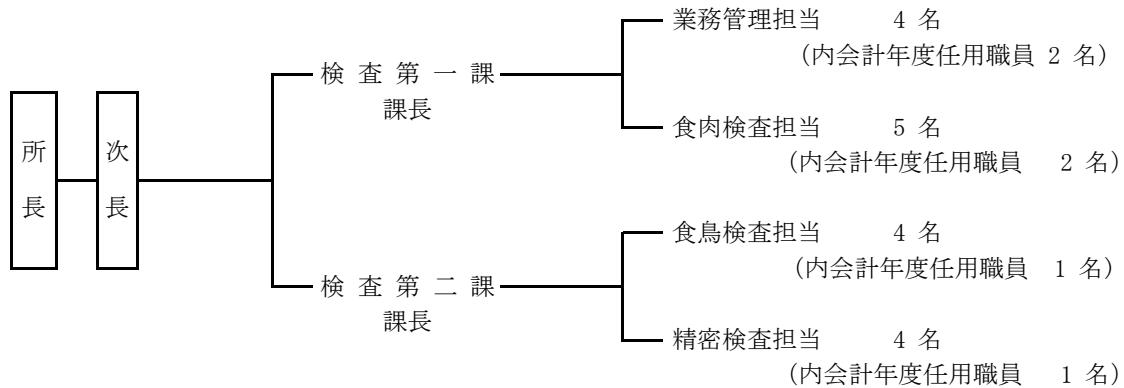
3. 食肉衛生検査所の組織・構成

(令和6年4月1日現在)

〈組 織〉



〈構 成〉



職 員 定 数	21	技 術 職	15 名
会計年度任用 職		員	6 名
		(技 4、事 2)	

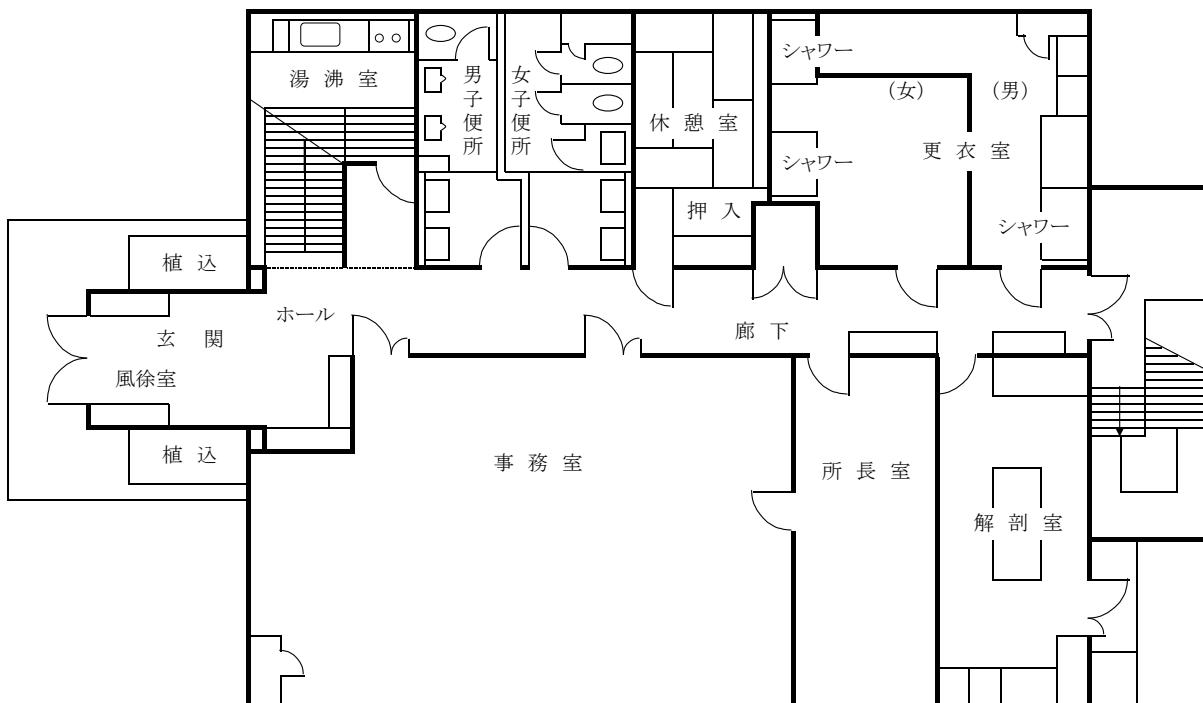
4. 検査所の概要

(1) 施設の概要

・敷 地 面 積	903 m ²
・建物延面積合計	918 m ²
・建 物 の 構 造	
▶ 本 館	鉄筋コンクリート造 3階 延面積 752 m ²
1 階	事務室、休憩室、解剖室、更衣室 外 259 m ²
2 階	理化学検査室、病理検査室、研修室 外 248 m ²
3 階	生物科学検査室（細菌、ウイルス）、冷蔵冷凍庫室 232 m ²
R 階	P3 関係機械室 13 m ²
▶ 付属建物	鉄筋コンクリート造 2階 延面積 110 m ²
1 階	受水槽、変電室、発電室 外 58 m ²
2 階	実験動物飼育室、BSE検査室 52 m ²
▶ 付属施設	
車 庫	軽量鉄骨造 (車庫) 56 m ²

(2) 平 面 図

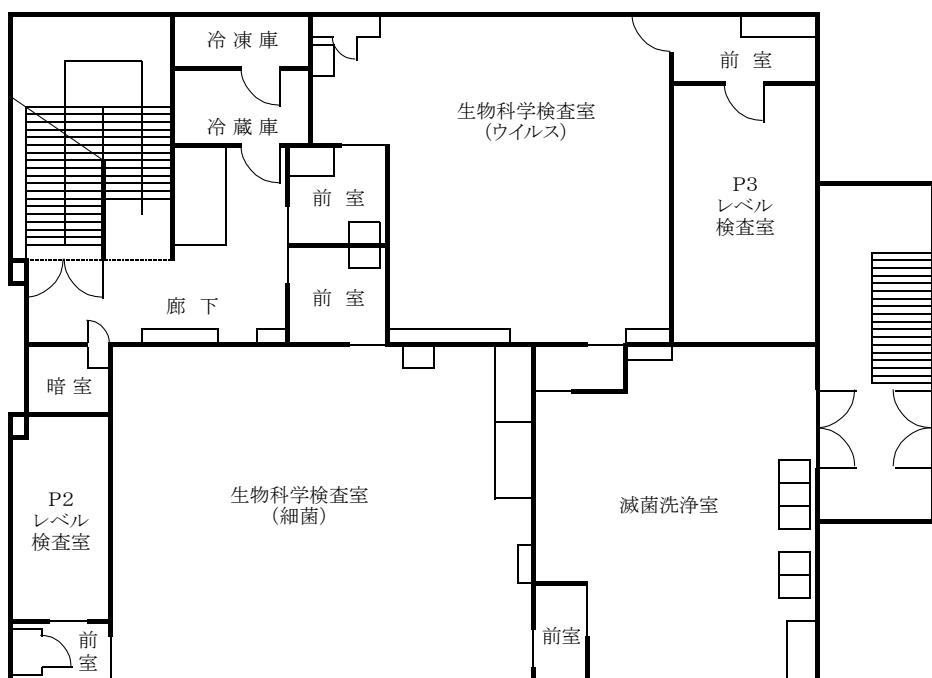
(1階)



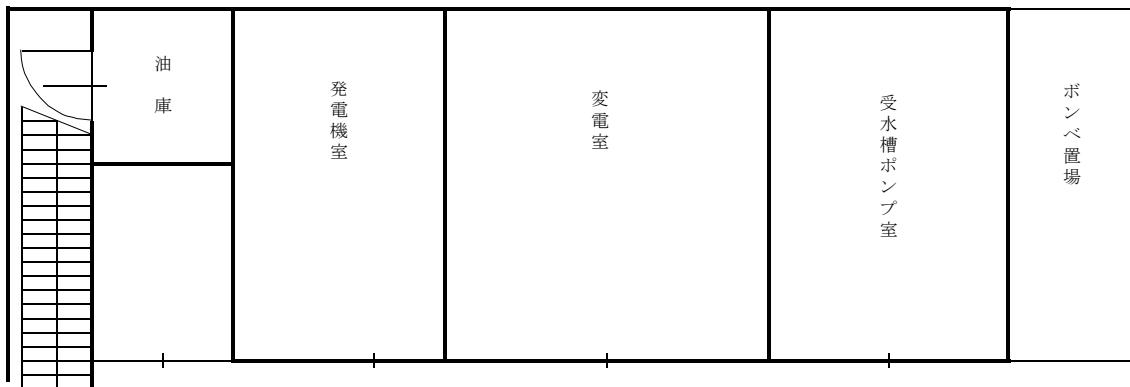
(2階)



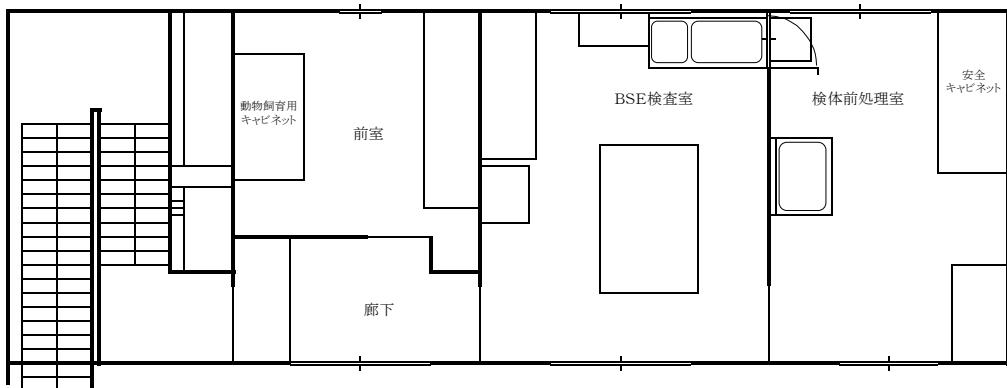
(3階)



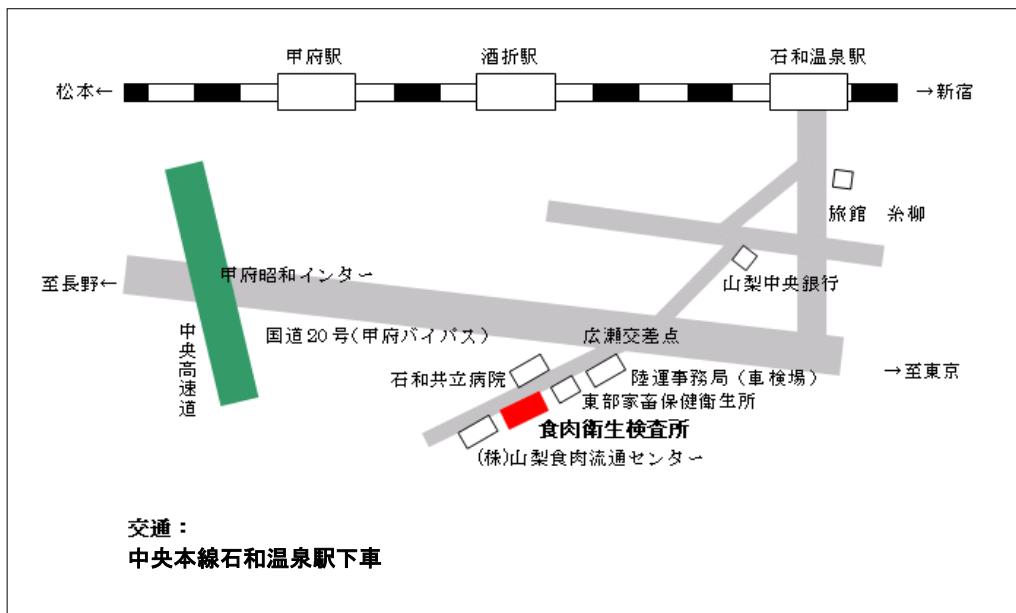
(別棟1階)



(別棟2階)



(3) 案内図



(4) 主要備品の一覧表

品 名	規 格 品 質
デ イ 一 プ フ リ 一 ザ 一	サンヨー MDF-U339
超 低 温 フ リ 一 ザ 一	P a n a s o n i c MDF-U582AT-PJ
安 全 キ ャ ビ ネ ッ ト	日立SVC-1302ELII C
純 水 製 造 シ ス テ ム	ADVANTEC RFP841AA
螢 光 顯 微 鏡	ニコン X2F-EFD2
倒 立 顯 微 鏡	ニコン TMD2S
リアルタイムPCR用DNA增幅装置	TakaRa Thermal Cycler Dice Real Time System IV
D N A 增 幅 装 置	Thermo fisher MiniAmp Thermal Cycler
全 自 動 血 球 計 算 器	S y s m e x p o c H-100iV D i f f
乾 式 臨 床 化 学 分 析 装 置	アークレイ スポットケムEZ SP-4430N
ド ラ フ ト チ ャ ン バ 一	ダルトン DP-111K-1800
自 动 包 埋 装 置	白井松器機 1400-3型
パラフィン包埋ブロック作製装置	ライカ EG 1150HC
滑 走 式 ミ ク ロ ト 一 ム	ライカ JUNG SM2000R
ク リ 一 シ ベ ン チ	日本エアテック BCM1302W
安全キャビネット(BSE用)	日本エアテック BHC-2203IIA/B3
安全キャビネット付き飼育装置	BESTEX BCC-1600IIA-NCR II P
多 檢 体 細 胞 破 碎 機	YASUI KIKAI MB2024BS
マイクロプレートリーダー	バイオ・ラッド ラボラトリーズ(株) iMark

5. 山梨県と畜・食鳥検査手数料

畜種	牛	とく	馬	豚	めん羊 山羊	食鳥	備考
金額	750	320	750	320	180	5	証明手数料 400

※とく…1才未満の牛

6. と畜場・食鳥処理場一覧表

処理場名	区分	所在地	設置者	電話
(株) 山梨食肉流通センター	私営	笛吹市石和町唐柏 1028	代表取締役社長 齋藤義一	055-262-2288
甲斐食産株式会社	私営	笛吹市八代町米倉 1447	代表取締役 小川学	055-265-5050

令和6年4月1日 時点

7. 処理場の開場状況

と畜場 月曜日～金曜日（この他 土、日、祝日4日開場）

AM 7:45 ~ PM 4:30

開場日数 244日

食鳥処理場 月曜日～土曜日（この他 日、祝日6日開場）

AM 6:30 ~ PM 5:00

開場日数 279日

第2章 事業概要

1. 事業の内容

- 1 食肉検査……生体検査、頭部検査、内臓検査、枝肉検査
- 2 食鳥検査……生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査
- 3 精密検査……理化学検査、病理検査、生物科学検査
- 4 衛生指導……監視指導、ふきとり検査、講習会の開催

2. 食肉関係

衛生対策

健康な家畜の搬入、生産段階からの衛生管理の徹底を図るため、生体の汚染状況、疾病の発生状況について生産者及び臨床獣医師に検査結果等の情報をフィードバックしている。

また、県食品衛生監視指導計画に基づき、と畜場・併設食肉処理場の監視を行った。さらに、施設及び枝肉の細菌検査を行い、衛生管理責任者及び作業衛生責任者を中心に講習会・勉強会を実施し、食肉衛生の向上に努めた。

と畜検査の推移

処理頭数は、牛については令和5年度からやや増加した。豚については、令和5年度よりやや減少した。

廃棄頭数は、牛については敗血症による全部廃棄が、豚については敗血症による全部廃棄が最も多かった。

(1) 年度別食肉検査状況

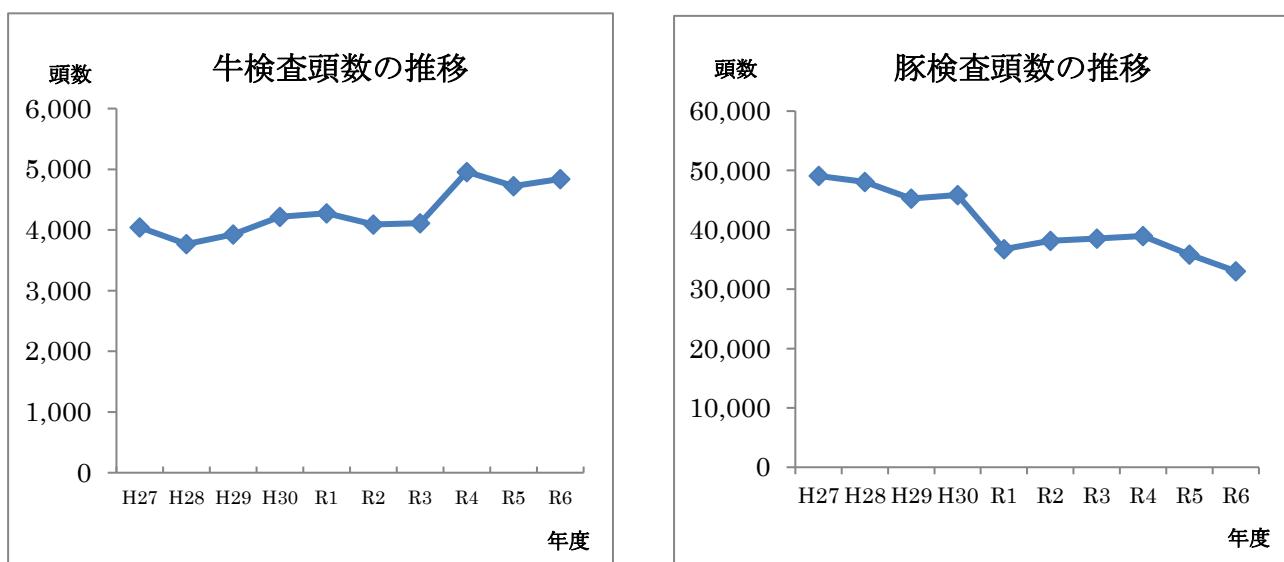
区分 年度	牛	とく	馬	豚	めん山羊	計
R2年	4,091	30	499	38,171	38	42,829
R3年	4,114	34	592	38,532	65	43,337
R4年	4,958	26	593	38,975	76	44,628
R5年	4,723	40	607	35,843	62	41,275
R6年	4,842	42	624	33,038	76	38,622

(2)令和6年度と畜場別検査頭数

処理場名\畜種	開場日数	肉用牛	乳用牛	とく	馬	豚	めん羊	山羊	合計
(株)山梨食肉流通センター	244	3645	1197	42	624	33038	69	7	38622

(3)月別検査頭数

月\区分	牛	とく	馬	豚	めん羊	山羊	合計
4	413	0	57	2933	8	0	3411
5	334	5	43	2881	2	0	3265
6	357	5	43	2488	10	0	2903
7	499	3	61	2696	4	0	3263
8	304	3	52	2492	4	0	2855
9	391	4	58	2567	6	0	3026
10	444	5	53	3108	4	2	3616
11	454	1	49	2739	10	1	3254
12	414	6	71	2954	3	3	3451
1	423	3	45	2850	6	0	3327
2	376	3	44	2570	8	1	3002
3	433	4	48	2760	4	0	3249
合 計	4842	42	624	33038	69	7	38622



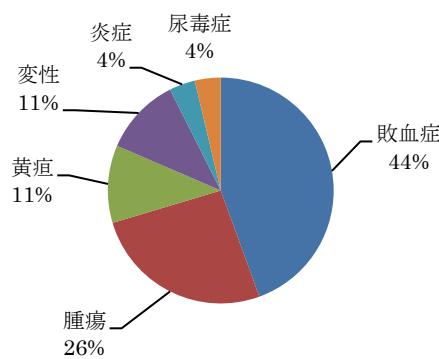
(4) とさつ禁止、廃棄状況

畜種 区分	牛			とく			馬			豚			めん山羊		
	禁 止	全 部 廃 棄	一 部 廃 棄												
実頭数	1	27	3317	0	0	11	0	0	291	0	28	29100	0	0	19
豚丹毒										0	6				
豚熱										0	0				
トキソリフ ⁺ ラス ⁺ マ	0	0		0	0		0	0		0	0		0	0	
寄生虫病		0	2		0	0		0	0		0	0		0	0
膿毒症	0	0		0	0		0	0		0	4		0	0	
敗血症	0	12		0	0		0	0		0	15		0	0	
尿毒症	0	1		0	0		0	0		0	1		0	0	
黄疸	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水腫	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
腫瘍	0	7	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
放線菌病		0	2		0	0		0	0		0	0		0	0
炎症※1		1	2339		0	5		0	274		2	28166		0	17
変性または萎縮		3	424		0	1		0	2		0	761		0	1
その他	1	0	1487	0	0	4	0	0	26	0	0	1341	0	0	1
合計	1	27	4275	0	0	11	0	0	302	0	28	30268	0	0	19

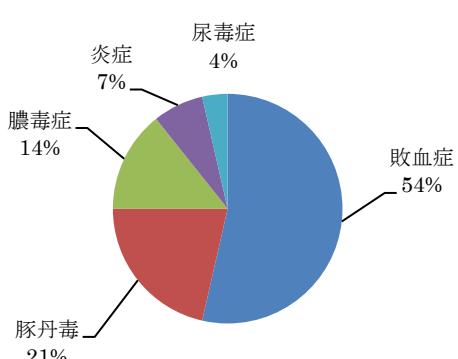
※1：炎症または炎症産物による汚染

※2：複数疾病による廃棄のため実頭数とは一致しない。

牛全部廃棄状況



豚全部廃棄状況



(5) 病名別一部廃棄状況

病名		畜	牛	とく	馬	豚	山羊	めん羊
循環器系	心 外 膜 炎		143	0	0	623	0	0
	心 筋 変 性		0	0	0	0	0	0
	心 リ ポ フ ス チ ン 沈 着		8	0	0	0	0	0
	そ の 他		0	0	0	0	0	0
体腔	腹 膜 炎		22	0	0	6	0	0
	汎漿膜炎		3	0	0	530	0	0
	胸 腔 内 膽 瘍		0	0	0	0	0	0
	腹 腔 内 膽 瘍		2	0	0	0	0	0
頭部	抗 酸 菌 症		0	0	0	779	0	0
	膿 瘍		0	0	0	0	0	0
	奇 形		0	0	0	0	0	0
呼吸器系	S E P		0	0	0	18,985	0	0
	肺 炎	胸膜炎型	25	0	2	3,379	0	0
		膿瘍型	1	0	0	42	0	0
		そ の 他	117	2	8	0	0	0
	血 液 吸 入 肺		96	2	5	870	0	1
消化器系	舌 潰瘍		3	0	0	0	0	0
	胃 炎		30	0	1	0	0	0
	胃 膽 瘍		0	0	0	0	0	0
	胃 腸 炎		9	0	0	26	0	0
	小 腸 炎		66	0	0	370	0	0
	大 腸 炎					50	0	0
	抗 酸 菌 症		0	0	0	3,685	0	0
	腸 気 泡 症		0	0	0	35	0	0
	ヘルニア		3	0	0	7	0	0
	脂 肪 壊 死 症		235	0	0	0	0	0
	肝 炎	鋸屑肝	938	1	0	0	0	0
		膿瘍型	239	0	0	5	0	1
		肝硬変型	1	0	0	21	0	1
		間質炎型	173	1	8	7,654	1	2
		包膜炎型	559	0	1	343	0	1
		胆管炎型	97	0	1	0	0	0
	そ の 他		239	2	9	19	1	2
	肝 変 性		347	1	1	754	1	0
	肝 富 脈 斑		479	0	0	0	0	0
	肝 砂 粒 症		0	0	260	0	0	0
	そ の 他		12	0	0	0	0	0

病名		畜	牛	とく	馬	豚	山羊	めん羊
泌尿生殖器系	腎炎	出血型	0	0	0	2	0	0
		膿瘍型	3	0	0	0	0	0
		間質炎型	0	0	0	34	0	0
		その他の	14	0	0	0	0	0
	囊胞腎	腎	8	0	0	425	0	0
	萎縮	腎	0	0	0	0	0	0
	尿路結石	石	0	0	0	0	0	0
	膀胱炎	炎	1	0	0	0	0	0
	子宮蓄膿症	症	0	0	0	0	0	0
	乳房炎	炎	3	0	0	0	0	0
運動器系	膀胱結石	石	0	0	0	0	0	0
	在胎子宮	宮	8	0	0	0	0	0
	その他の	他	2	0	0	5	0	0
	放線菌病	病	2	0	0	0	0	0
	筋肉出血	血	240	1	7	25	0	0
	筋肉変性	性	100	0	0	7	0	0
	筋肉膿瘍	瘍	30	0	0	39	0	2
	筋肉壞死	死	4	0	0	0	0	0
	筋肉水腫	腫	18	0	0	0	0	0
	皮下水腫	腫	13	0	0	0	0	0
	皮下出血	血	610	1	12	165	0	0
	皮下膿瘍	瘍	38	0	0	44	0	0
	手術創	創	71	0	0	0	0	0
	血腫	腫	14	0	1	0	0	0
	骨折	折	19	0	2	11	0	0
寄生虫	脱臼	臼	80	0	0	0	0	0
	関節炎	炎	33	0	0	20	0	0
	その他の	他	5	0	0	243	0	0
	肝蛭症	症	2	0	0	0	0	0
	豚肺虫症	症	0	0	0	0	0	0
腫瘍	黒色腫	腫	0	0	0	1	0	0
	その他の	他	0	0	0	0	0	0
その他	リンパ節膿瘍	瘍	1	0	0	0	0	4
	横隔膜炎	炎	64	0	0	369	0	0
	横隔膜水腫	腫	2	0	0	0	0	0
	横隔膜癒着	着	0	0	0	0	0	0
	横隔膜膿瘍	瘍	133	0	0	0	0	0

(6)衛生指導

・施設のふきとり検査→「5. 食肉衛生推進事業」の頁参照（P 2-15）

・監視日数

　と畜場 ・・・ 244 日

　併設加工施設 ・・・ 13 日

(7)フィードバック事業

希望生産者へ毎月 1 回検査結果をフィードバック

牛対象農家 ・・・ 6 戸

豚対象農家 ・・・ 15 戸

3. 食鳥関係

大規模食鳥処理場において「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づく検査を行うとともに、外部検証及び山梨県食品衛生監視指導計画に基づき、食鳥処理場及び併設する食肉処理施設の監視指導、動物用医薬品を対象とした残留検査を実施した。

さらに、サルモネラ及びカンピロバクターの保菌調査や食鳥検査結果等のフィードバックを定期的に行なうなど、生産サイドとの連携を強化した。

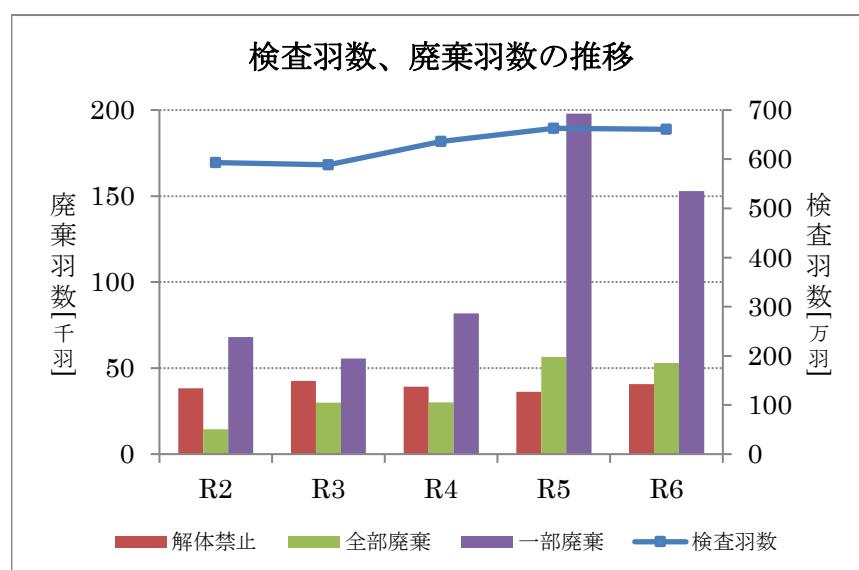
(1) 年度別検査羽数及び廃棄状況

年度別検査羽数

項目 \ 年度	R1	R2	R3	R4	R5	R6
出荷羽数	6,083,926	5,953,697	5,902,936	6,383,041	6,651,961	6,630,818
へい死羽数	15,892	20,673	17,488	23,136	23,280	21,561
検査羽数	6,068,034	5,933,024	5,886,162	6,359,905	6,628,681	6,609,257

年度別廃棄状況

項目 \ 年度	R1	R2	R3	R4	R5	R6
解体禁止合計	39,926	38,214	42,598	39,265	36,273	40,696
全部廃棄合計	16,569	14,487	29,985	30,178	56,453	52,947
部分廃棄合計	79,230	68,124	55,528	81,783	197,848	152,982

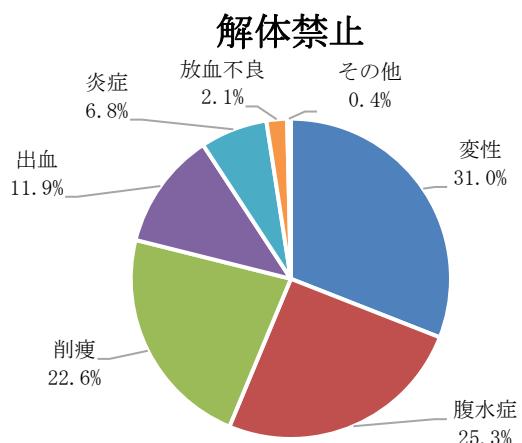


(2) 令和6年度検査結果

解体禁止											解体禁止合計
削瘦	放血不良	腹水症	炎症	変性	出血	黄疸	外傷	湯漬過度	マレック病	その他	
9211	846	10301	2760	12599	4826	8	5	101	0	39	40696

解体禁止率は、0.62%（解体禁止羽数／検査羽数）で、前年度（0.55%）より増加した。

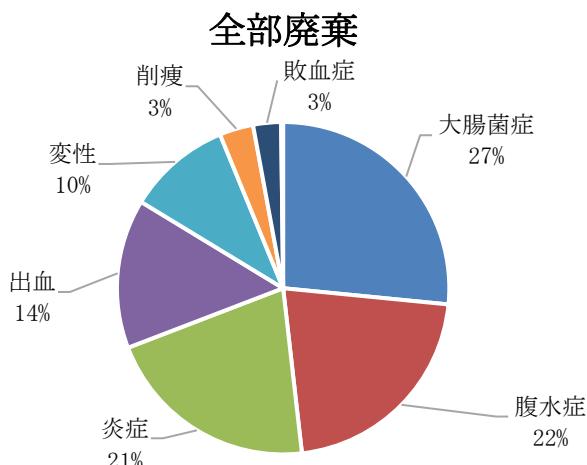
主な疾病は、変性・腹水症・削瘦・出血であった。



全部廃棄											全部廃棄合計
削瘦	放血不良	腹水症	マレック病	大腸菌症	敗血症	変性	出血	炎症	黄疸	その他	
1742	101	11443	16	14047	1436	5346	7683	11097	8	28	52947

全部廃棄率は、0.80%（全部廃棄羽数／検査羽数）で、前年度（0.85%）より減少した。

主な疾病は、大腸菌症・腹水症・炎症・出血・変性・敗血症であった。

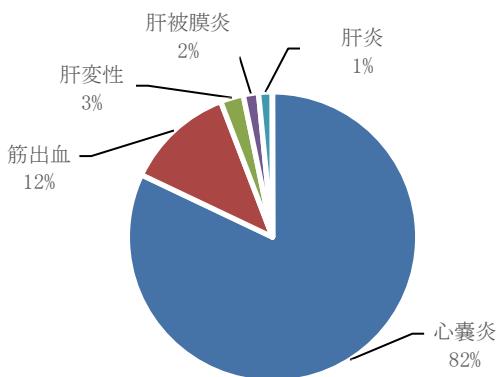


一部廃棄										一部廃棄合計
心囊炎	肝炎	肝被膜炎	肝変性	筋出血	腸炎	腫瘍	脾の腫大	関節炎	その他	
125,362	2,531	2,584	3,935	18,533	4	0	1	32	1	152,983

一部廃棄率は 2.31% (一部廃棄羽数／検査羽数) で、前年度(1.3%)より増加した。

主な疾病は心囊炎・筋出血・肝変性・肝被膜炎・肝炎であった。

一部廃棄



(3)衛生指導

- 施設のふきとり検査→「5. 食肉衛生推進事業」の頁参照 (P 2-15)
- 食鳥処理施設の衛生監視指導

食鳥処理場 : 279 日

併設加工施設 : 60 日

(4)フィードバック事業

食鳥処理場を介して生産者へ3ヶ月毎に1回検査結果をフィードバック

対象農家 : 38 戸

4. 精密検査関係

疾病排除を目的とした各種疾病診断、微生物汚染防止のための枝肉や施設のふきとり検査及び保菌調査、有害物質排除のための残留抗菌物質検査、TSE検査等を実施した。

また、食品衛生法に基づく検査は、試験検査に関する業務管理要領に基づき検査の精度管理を行った。

(1) 精密検査実施状況

検査室名	区分	行政検査			調査研究			合計		
		検査頭数	検体数	検査数	検査頭数	検体数	検査数	検査頭数	検体数	検査数
理化学検査室	食肉関係	217	434	2,649	0	0	0	217	434	2,649
	食鳥関係	8	16	48	0	0	0	8	16	48
	小計	225	450	2,697	0	0	0	225	450	2,697
病理検査室	食肉関係	21	224	224	10	40	40	31	264	264
	食鳥関係	0	0	0	3	20	20	4	20	20
	小計	21	224	224	13	60	60	35	284	284
生物科学検査室	食肉関係	206	664	2,321	65	330	1,740	271	994	4,061
	食鳥関係	308	123	892	2,220	264	1,644	2,528	387	2,536
	精度管理		5	56	0	0	0		5	56
	小計	514	792	3,269	2,285	594	3,384	2,799	1,386	6,653
TSEスクリーニング検査	牛	17	17	18	0	0	0	17	17	18
	山羊	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	小計	17	17	18	0	0	0	17	17	18
小計	食肉関係	461	1,339	5,212	75	370	1,780	532	1,196	5,750
	食鳥関係	316	139	940	2,223	284	1,664	2,539	423	2,604

(2) 各検査室における検査内容

理化学検査室

血液検査を全自動血球計数器と乾式臨床化学分析装置を用いて実施し、診断の参考とした。

また、黄疸および尿毒症を疑った場合、理化学検査を実施し、診断の一助とした。

残留抗菌性物質検査では、食肉・食鳥肉への抗生物質の残留検査を実施した。

【行政検査】

検査内容	畜種	検査頭数	検体数	検査数
黄疸判定	牛	4	4	4
	豚	0	0	0
尿毒症の判定	牛	1	5	5
	豚	1	3	3
血液検査	牛	189	378	2,457
	豚	0	0	0
残留抗菌性物質検査 (モニタリング検査)	牛	14	28	84
	豚	8	16	48
	鶏	8	16	48
合計		225	450	2,649

病理検査室

食肉及び食鳥検査において病理組織学的検査が必要と認められる疾病が発見された場合、検査を行い診断の一助としている。

【行政検査】

検査内容	畜種	検査頭数	検体数	検査数
牛伝染性リンパ腫の検査	牛	7	104	104
敗血症（抗酸菌症）の検査	豚	14	120	120
その他の	牛	0	0	0
	豚	0	0	0
合計		21	224	224

【調査研究】

検査内容	畜種	検査頭数	検体数	検査数
病理研修会事例検討	牛	5	29	29
	豚	1	1	1
	馬	4	10	10
	鶏	3	20	20
	めん羊	0	0	0
	山羊	0	0	0
合計		13	60	60

生物科学検査室

解体後の検査において細菌性及びウイルス性の疾病を疑った場合、病原体の分離・同定等の微生物検査を実施し、診断の一助としている。また、食肉・食鳥関係施設および輸送車のふきとり検査を実施し、衛生指導に活用した。

【行政検査】

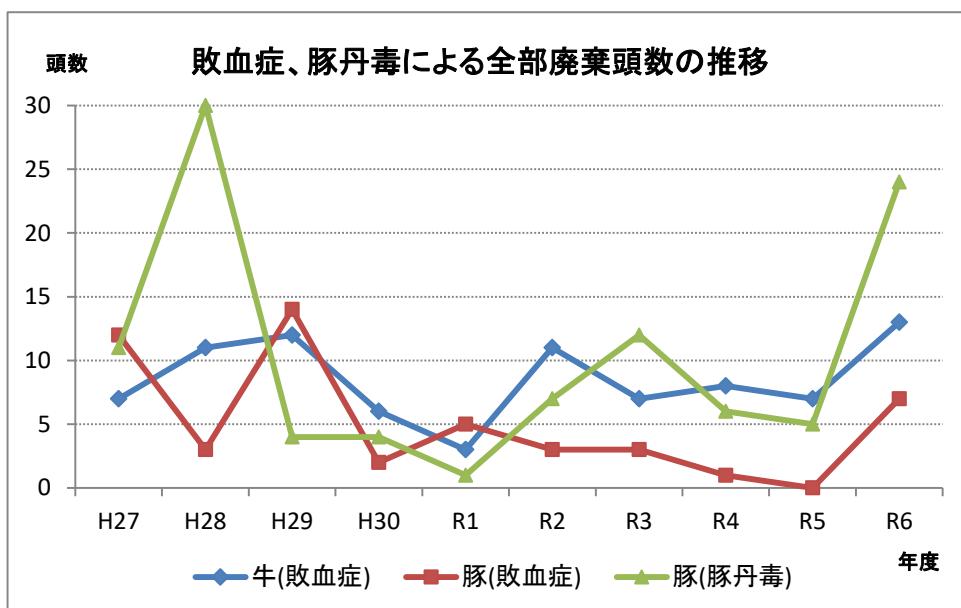
検査内容	種別	検査頭数	検体数	検査数
敗血症の検査	牛	13	91	364
	豚	7	47	188
豚丹毒の検査	豚	24	108	129
牛伝染性リンパ腫の検査	牛	7	90	180
抗酸菌症の検査	豚	13	101	101
ふきとり検査 (食鳥と体、施設、手指)	食肉関係施設		67	67
	食鳥関係施設		64	450
切り取り法による微生物試験	牛	60	60	360
	豚	60	60	360
	鶏	300	60	420
外部精度管理			2	19
内部精度管理			3	37
合計		484	753	2,675

【調査研究】

検査内容	種別	検査頭数	検体数	検査数
カンピロバクター保菌調査	鶏	960	96	480
サルモネラ保菌調査	鶏	960	96	672
処理ライシン汚染調査	鶏肉モモ皮	300	60	420
ふきとり検査(馬)	馬	35	270	270
G F A P	牛	30	60	60
合計		2,285	582	1,902

敗血症及び豚丹毒による処分頭数の年計推移(過去10年間)

処分理由	種別	H27	H28	H29	H30	H31 (R1)	R2	R3	R4	R5	R6
敗血症	牛	7	11	12	6	3	11	7	8	7	13
	とく	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	馬	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	豚	12	3	14	2	5	3	3	1	0	7
豚丹毒	豚	11	30	4	4	1	7	12	6	5	24



5. 食肉衛生推進事業

食肉の衛生的な処理及び取扱いについて、食肉処理業者及び取扱者に対し普及啓発を図るとともに、消費者の食肉衛生に対する理解を深め、より安全な食肉を提供することを目的として年間を通じて食肉処理施設のふきとり検査や衛生講習会を実施した。特に令和5年8月1日から8月31日までを食肉衛生推進運動の期間と定め、食肉輸送車のふきとり検査を実施するとともに、食品衛生に関する講習会を開催した。

○食肉処理場関係

項目	事 業		検 体 数	検 査 数
検査	スタンプ検査	施設	49	196
	ATP 検査	食肉輸送車	63	63
	ふきとり検査	枝肉	16	32

項目	事 業	参 加 人 数	対 象
講習会	作業従事者講習会	31名	と畜場従事者

○食鳥処理場関係

項目	事 業		検 体 数	検 査 数
検査	拭き取り検査	手指	22	176
		機械等	25	200

項目	事 業	参 加 人 数	対 象
講習会	管理者講習会	17名	食鳥処理衛生管理者等

6. 研修

関係機関が開催する各種の県外研修に参加し、検査員の資質向上を図った。

また、基礎的知識、技能の習得のため、所内研修会を実施した。

月　日	出　張　内　容	場　所
R6	6月13日 信頼性確保部門責任者等研修会	東京都
	7月31日 PCRハンズオントレーニング	東京都
	9月18日 全国食肉衛生検査所協議会微生物部会	静岡県
	10月31日 ～11月1日 食品微生物検査実習	東京都
	10月4日 全国食肉衛生検査所協議会理化学部会	神奈川県
	10月25日 関東甲信越ブロック食肉衛生検査所協議会業績発表会	埼玉県
	10月30日 ～10月31日 全国食肉衛生検査所協議会病理部会	神奈川県
	12月 動物由来感染症研修会	オンライン
R7	1月23日 ～1月24日 食肉及び食鳥肉検査技術研修並びに研究発表会	東京都

第3章 調査・研究発表

(令和6年度獣医学術関東・東京合同地区学会)

フィードバック事業の活用事例について

○赤塚唯、外川京平、名取千恵
山梨県食肉衛検

I. はじめに

当検査所では、安全・安心な食肉の供給を目的に、と畜検査により得られた疾病発生状況を希望する生産者に還元（フィードバック（以下、「F B」という。））し、健康な家畜をと畜場に搬入する一助としての活用を促している。

今回、豚の非定型抗酸菌症（以下、「抗酸菌症」という。）が長期間高率に検出されたA生産者に対し、F Bに加え面談を実施し、抗酸菌症の検出状況および疾病対策の必要性について説明ならびに助言を行った結果、抗酸菌症の検出率が低減した事例について報告する。

II. 方法

- 期間 令和5年4月1日～令和6年3月31日
- F B 搬入した月の翌月にと畜検査結果を還元（1回／月）
- 面談 抗酸菌症検出状況および疾病対策の必要性の説明、助言（令和5年6月）

III. 成績

抗酸菌症の検出率は、令和5年6月に面談を実施した後、内臓は8月、11月に一過性の増加はみられたが、全体的には徐々に減少傾向がみられた。また、令和6年1月頃からは、内臓および頭部とともに抗酸菌症の検出率は減少し、30%を下回る結果となった（図）。

IV. 考察

A生産者の搬入豚は、令和4年4月頃から抗酸菌症が高率に検出され、F Bにより疾病対策による改善を促していたが、令和5年5月まで変化は見られなかった。しかし、A生産者から抗酸菌症による内臓等の廃棄が際立つことについて相談要望があり、令和5年6月に面談を行い、搬入豚舎ごとに抗酸菌症の検出率に差があることなど疾病発生状況について説明を行ったところ、面談翌月から抗酸菌症の検出率は減少傾向となつた（図）。その後、抗酸菌症の検出率の減少要因を確認するため、A生産者に対し疾病対策の実施状況を聞き取ったところ、面談で得られた情報と豚の飼養状況等の関連づけにより、具体的な対策を行うことができたとの感想が得られた（表）。

これらのことから、F Bはこれまでのデータ還元に加え、必要に応じ生産者と面談を行うなどコミュニケーションを図ることでより一層の効果が得られると考える。

今後も安全・安心な食肉の供給のためF B事業の積極的な活用に取り組んでいきたい。

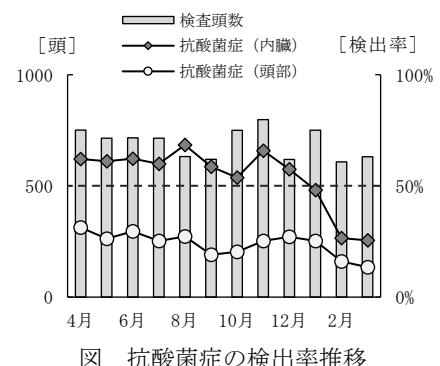


図 抗酸菌症の検出率推移

抗酸菌症（内臓）：内臓検査にて検出された抗酸菌症
抗酸菌症（頭部）：頭部検査にて検出された抗酸菌症

表 A生産者のF B活用状況

- と畜検査の結果と面談で得られた情報をもとに特定の繁殖農場で生まれた豚由来の肥育豚に抗酸菌症が多いと推測した
- 管理獣医師に相談し、原因として推測した繁殖農場の敷料に高温殺菌（70度以上）を実施（令和5年7月から）
- と畜検査結果は非常に参考になる

(令和 6 年度 食肉及び食鳥肉衛生技術研修並びに研究発表会)

大規模食鳥処理場における高病原性鳥インフルエンザ発生を想定した防疫演習について

山梨県食肉衛生検査所 ○花田千晴、八重森恵子、竹田真也

はじめに

近年、高病原性鳥インフルエンザの国内での発生は増加傾向にあり、これまで発生のなかった都道府県でも確認されている。今まで本病の発生のない山梨県においても、他県の複数農場から生鶏が搬入される大規模食鳥処理場（以下、処理場）を有していることから、処理場での本病発生を想定し、場内や輸送車の消毒、汚染鶏の区分保管など、円滑に防疫措置を行えるよう備えることが重要である。

このため、当所では毎年、管轄する処理場と合同で防疫演習を実施し対応を確認しているが、処理場の部門責任者間の連絡が円滑に進まない、当所及び処理場のマニュアルが更新されておらず現状に即していないなどの課題があった。

そこで、令和 4 年度および 5 年度に処理場と一緒に本病発生時の対応や連絡体制について確認や意見交換をしながら進めていく形で防疫演習を行い、演習の結果に基づきマニュアルを修正したところ、成果がみられたので報告する。

方法

処理場において本病が発生したことを想定して、処理場の部門責任者および食鳥検査員を対象とし、令和 4 年度に机上、令和 5 年度に実地による防疫演習を実施した。

1. 机上演習

机上演習では各部門責任者の役割を確認するとともに、想定した防疫作業が実現可能かを確認し、課題や解決策について意見交換を行った。

内容：当所と処理場でそれぞれ定めているマニュアルに沿ってシナリオを作成した。シナリオに沿ってセリフの読み合わせを行いながら、ホワイトボードに掲示した処理場の配置図上で従業員、検査員、生鳥、とたい、製品、廃棄物に見立てたコマを動かし、各部門責任者の役割や、人や物品の動きを示すとともに、場面ごとに誰が誰に連絡するか連絡系統を模式図で掲示した。

2. 実地演習

令和 5 年度は、令和 4 年度の机上演習の内容を踏まえて処理場内で実地演習を行い、後日、意見交換会を開催した。

内容：実地演習は、通常の処理と平行して実施し、検査員がシナリオに沿って各部門責

任者を訪問し、連絡体制や防疫作業、備蓄の確認を行った。シナリオを以下の4場面に分類し、場面ごとに必要な行動をまとめたチェックリストや、人や物品の位置や移動経路を示した配置図を盛り込むなどして、分かりやすいよう改良した。

(シナリオ1) 連絡体制の確認

本病疑い事例が発生してからスクリーニング検査が陽性になるまでの間の検査員と部門責任者の連絡する相手やタイミング、手段等について確認した。

(シナリオ2) 防疫体制の確認

スクリーニング検査により本病の陽性を確認した後の農場等への連絡、処理場の入場制限の手段、出入り口の消毒方法や消毒剤の保管場所について確認した。

(シナリオ3) 処理中のとたいの取扱い

スクリーニング検査により本病の陽性を確認した後、陽性ロットのとたいや前日製品の保管方法や、保管場所、移動経路、従業員の点呼場所を確認した。

(シナリオ4) 区分保管

区分保管では、陽性ロットとそれ以外のロットに係るとたいや副産物の移動経路や移動方法を確認した。

また、意見交換会では、実地演習で確認された課題について話し合い、解決策を検討した。演習時に撮影した写真や動画、連絡系統の模式図を提示するなどして、演習参加者が視覚的に部門責任者の役割や物品の動きを理解できるよう工夫した。

結果

1. 机上演習

令和4年度は処理場で組織改編があったことから、新たに本病の防疫措置を行うことになった部門責任者の役割を確認した。台詞を声に出す、配置図やコマを使用して視覚的に人や物の動きを確認する、連絡系統の模式図を示すことで、部門責任者が防疫作業における自分の役割について理解を深めることができた。また、これまで定めていた従業員の点呼場所は従業員が収容しきれないことが判明し、点呼場所を変更したほか、処理中のロットで本病が陽性と判明した後、当該ロットのとたいや副産物は全てカゴに回収し、他ロットと区分して冷蔵庫内で保管することとしていたが、保管スペースが不足することが想定されたため、今後はチラー内のとたいはチラーに留め続けることとする等、想定された防疫作業が現状の施設や人員配置で実現可能か再検討することができた。

2. 実地演習

実地演習を通常の食鳥処理と平行して行うことで、連絡、移動、作業等にかかる時間により具体的に把握することができた。

連絡体制の確認において処理場の部門責任者間で伝達を行う際、特定の責任者に役割が

集中してしまい、時間を要すことが確認されたことから連絡系統を再検討するとともに、責任者の不在時に代理で伝達を行う担当者を新たに定めた。演習以降、整理された新しい連絡系統の模式図は処理場内の各部屋の見やすい場所へ掲示され、配置変更に伴い連絡系統が変わる都度、模式図が更新されるなど、防疫に対する意識の向上が見られた。また、処理場のマニュアルでは一部の伝達は社内放送で行うこととされていたが、実地演習の結果、処理用機械の音で全く聞き取れないことが判明し、伝達方法を内線電話で行うように変更した。

意見交換会では実地演習時に撮影した写真や動画を確認することで、課題が明確になり活発な意見交換が行われた。陽性ロットのとたいや前日製品の保管方法については、保管場所への移動経路上で交差汚染が起こる恐れがあったため、保管場所および移動経路を変更した。また、曜日や時間帯によって前日製品等の保管量や配置が異なり、区分保管が既存のマニュアルで指定したとおりにできない場合があることが判明した。

改善された点について、当所および処理場のマニュアルに反映した。

考察とまとめ

これまでの防疫演習では、当所および処理場のマニュアルから、それぞれの対応の確認に留まり、なかなか課題の確認や改善に繋がっていなかった。令和4年度および5年度の演習では、本病発生時の対応を具体的にイメージしやすいよう心掛けた結果、処理場側の理解が深まり、人員配置、時間、情報伝達物品の備蓄など具体的課題が明確となり、改善につながった。今後も、処理場の人員配置や施設・設備の変更に加え、関連する法律や指針等の改正、本病の発生状況などに応じて対応を検討し、迅速な防疫措置につなげたい。

また、本病発生時の区分保管や施設の消毒などの対応は家畜保健衛生所の防疫措置と密接にかかわっているが、近年の防疫演習は当所と処理場での対応の確認に留まっていることから、今後は、家畜保健衛生所と連携して防疫演習を行うなどしてさらに対策を強化していきたい。

大規模食鳥処理場併設の食肉処理施設への衛生指導について

山梨県食肉衛生検査所 ○長谷川裕 花田千晴 八重森恵子 竹田真也

要旨

当所では、食鳥処理場とそれに併設する食肉処理施設（以下、処理室）の衛生状況を評価するために、食肉処理工程における食鳥（以下、とたい）の微生物試験を実施しているが、令和5年11月頃から菌数に増加傾向がみられた。原因として、処理室の衛生管理の不備が考えられたため、鶏の保菌検査や機械設備等および従業員の手袋の拭き取り検査を実施したところ、これらを介した交差汚染が確認された。このため、機械設備等の洗浄消毒や従業員の手洗いの徹底などについて食鳥処理衛生管理者などを対象にした講習会を実施した。今回の衛生指導の結果について今後も検証し改善を図っていく。

I はじめに

令和3年6月から食鳥処理場においてHACCP方式による衛生管理が義務化され、同時に食鳥検査員による外部検証が開始された。外部検証では、食鳥処理場の衛生状況を評価するために「と畜検査員および食鳥検査員による外部検証の実施について」（令和2年5月28日生食發0528第1号）（以下、通知）に基づき、チラー冷却後のとたいの首皮の微生物試験を実施しているが、当所ではそれに加えて処理室の衛生管理を評価するために、最終製品であるモモ皮の微生物試験を実施している。

令和5年11月頃からモモ皮の微生物試験の結果に菌数の増加傾向がみられたことから、その原因を探るため、令和6年8月に出荷農場（以下、ロット）ごとの鶏の保菌調査や処理室の機械設備等および従業員の懸鳥用手袋の拭き取り検査を実施し、これまでの検査結果と比較し、その結果を衛生指導に活用したので報告する。

II 方法

1. 微生物試験

(1) 一般生菌数および腸内細菌科菌群数

- ①とたい（モモ皮）5ロット（3羽分25g/1ロット）
- ②拭き取り

- ・機械設備（プレカッター、ハーフカッター、ドロップステーション）（作業前）
- ・懸鳥用手袋（ロット切り替え時：消毒後）
- ・まな板（ロット切り替え時：流水水洗後）

方法：通知に準じる

(2) カンピロバクター属菌

- ①盲腸便 5ロット（盲腸10本/1ロット）
- ②拭き取り

- ・懸鳥用手袋（ロット切り替え時：消毒後）
- ・まな板（ロット切り替え時：流水水洗後）

- ③とたい（モモ皮）5ロット（3羽分25g/1ロット）

方法：クロモアガーカンピロバクターを用いて分離

2. 衛生講習会

（参加者）食鳥処理衛生管理者、各製造工程責任者、品質管理担当者

（内容）拭き取り検査結果の伝達および衛生指導、事業者との意見交換

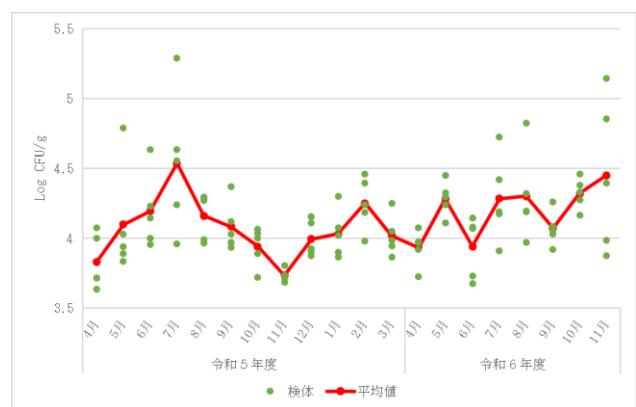
III 結果

1. 微生物試験

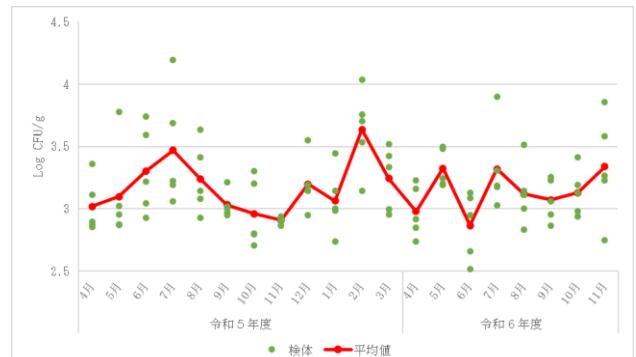
(1) 一般生菌数および腸内細菌科菌群数

①とたい

一般生菌数、腸内細菌科菌群数は、令和5年11月以降増減を繰り返しながら増加している（図1、2）。



（図1）とたいの一般生菌数 (Log CFU/g)



（図2）とたいの腸内細菌科菌群数 (Log CFU/g)

②拭き取り

・機械設備

令和5年度と令和6年度を比較すると、プレカッターは、一般生菌数と腸内細菌科菌群数のどちらも減少したが、一般生菌数は高い値であった（表1）。ハーフカッターは、一般生菌数と腸内細菌科菌群数どちらも減少はしたもの、高い値であった。ドロップステーションは、令和5年度に一般生菌数のみ検出され、令和6年度はどちらも検出されなかった。

(表1) 機械設備の細菌数 (LogCFU/cm²)

		R5年7月	R6年8月
一般生菌数	プレカッター	4.7	3.2
	ハーフカッター	6.2	4.1
	ドロップステーション	1.7	0
腸内細菌科菌群数	プレカッター	4.4	0
	ハーフカッター	5.1	4.7
	ドロップステーション	0	0

・懸鳥用手袋

懸鳥者は社員と外国人技能実習生（以下、実習生）がおり、比較すると実習生の方が菌数が高い傾向であった。手洗いの指導を受けた後の再検査の結果は良好だった（表2、3）。

(表2) 懸鳥用手袋の一般生菌数（平均）(LogCFU/cm²)

	R5年5月	R5年7月	R6年8月	R6年11月
A (技)	3.0			
B (技)	4.3	3.0		
C	3.1	2.7		
D	3.5	2.8	2.7	
E	3.7	2.8	0	2.1
F	4.3	3.1		1.4
G			5.7	0
H (技)			5.1	
I (技)			4.8	
J (技)			3.6	
K				2.2
L				5.2

(技)：外国人技能実習生

(表3) 懸鳥用手袋の腸内細菌科菌群数（平均）(LogCFU/cm²)

	R5年5月	R5年7月	R6年8月	R6年11月
A (技)	1.8			
B (技)	3.0	1.9		
C	2.0	1.4		
D	2.3	2.1	0	
E	2.3	1.8	1.4	0
F	2.8	2.0		0
G			4.5	0
H (技)			3.9	
I (技)			1.8	
J (技)			3.6	
K				0
L				2.6

・まな板

一般生菌数、腸内細菌科菌群数が高い値を示しており（表4）、自動脱骨機後トリミングのまな板より最終トリミングのまな板のほうが高い傾向にあった。

(表4) まな板の細菌数 (LogCFU/cm²)

		平均
一般生菌数	自動脱骨機後のトリミング	4.2
	最終トリミング	4.4
腸内細菌科菌群数	自動脱骨機後のトリミング	3.9
	最終トリミング	4.5

(2) カンピロバクター属菌

盲腸便では、5ロット中3ロットの検出であったが、拭き取り検査では、一部懸鳥者の手袋およびほぼ全てのまな板から検出され、とたいからは全てのロットで検出された（表5）。

(表5) カンピロバクター属菌の検出状況

	ロット① 切り替え時	ロット② 切り替え時	ロット③ 切り替え時	ロット④ 切り替え時	ロット⑤ 切り替え時
盲腸便	—	+	—	+	+
H (技)	+	—	—	—	—
E	—	—	—	—	—
I (技)	—	—	—	—	—
D	—	—	—	—	—
G	—	—	—	—	—
J (技)				+	
まな板 自動脱骨機後トリミング	+	—	+	+	
まな板 最終トリミング	+	+	+	+	
とたい	+	+	+	+	+

2.衛生講習会の実施

講習会では、令和5年11月以降にとたい菌数が増加した原因について、この時期に処理室一斉の昼休憩を廃止し、休憩時間前後を利用した機械設備等や手指の洗浄消毒の時間が確保できなくなったことや実習生への教育が不十分であったことが考えられるという意見が出た。

IV 考察

一般生菌数および腸内細菌科菌群数の結果から、令和5年11月以降、菌数の増加が見られた要因として、施設や作業員の衛生管理の不備が推測された。

懸鳥用手袋の結果については、実習生の入れ替わりや配置先の変更もあり、各配置先での衛生教育が不十分であったことが要因として考えられた。

機械設備の菌数は昨年と比べ減少しており、清掃方法が改善したと考えられるが、プレカッターやハーフカッターは、構造上清掃がしにくく、清掃後も一定数の菌が残存しており、引き続き効果的な洗浄消毒方法の検討が必要である。

カンピロバクター属菌の検査では盲腸便から検出されなかつたロットにおいても、とたいからカンピロバクター属菌が検出された。また、懸鳥用手袋やまな板からもカンピロバクター属菌が検出されたことから、ロット切り替え時の洗浄が不十分のため処理室内で交差汚染を起こしていることが示唆された。このため、作業中の機械設備や手袋等の洗浄消毒の改善が必要である。

V まとめ

今回の取り組みにより、作業に用いる機械設備などの不適切な洗浄消毒では交差汚染を防げないことが再確認された。

この取り組みによって、9月の細菌数は減少したもの、10月以降再び増加していることから、今回の衛生指導では効果が不十分であったため、従業員教育や機械設備などの衛生管理についての指導をこまめに行っていく必要性を感じた。

このため、定期的な衛生監視や外部検証などにより必要なデータを収集・検証し、効果的な指導に努めていく。