

食肉等の検査

牛、豚、鶏などの家畜が食肉となって食卓に並ぶには、まず食肉衛生検査所の検査員(獣医師)による食肉検査が必要です。

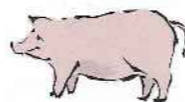
食肉の検査は、病気の家畜や異常の見られる肉を取り除くことを基本として、一頭(羽)毎に、検査員が行っています。つまり、検査に合格した食肉だけが流通する仕組みになっています。また、検査員は、県内の食肉処理場、食鳥処理場及びその従事者に対して食肉の衛生的取扱いなども併せて指導しています。

と畜検査

約58万頭 検査機関:食肉衛生検査所

と畜検査とは、食用に供する目的で搬入された獣畜(牛、馬、豚、めん羊、山羊)について食肉の安全性を確保するため、と畜場法に基づき、獣医師である「と畜検査員」が実施する検査です。

県内の3カ所のと畜場において、と畜検査員がと畜検査を実施しました。



と畜場法に基づく検査の内訳

	合計	牛	子牛	馬	豚
検査頭数	579,797	13,166	15	67	566,549
解体禁止又は全部廃棄	624	316	0	0	308
内訳					
と殺・解体禁止	14	0	0	0	14
全部廃棄	610	316	0	0	294
一部廃棄	259,629	8,540	3	7	251,079

BSEスクリーニング検査の内訳

	検査頭数	スクリーニング検査		確認検査	
		陰性	陽性	陰性	陽性
H23	13,181	13,181	0	0	0
H22	19,411	19,411	0	0	0
H21	22,048	22,048	0	0	0
H20	22,398	22,398	0	0	0

※H23年度BSEスクリーニング検査で陽性はありませんでした



食鳥検査

約582万羽 検査機関:食肉衛生検査所

年間処理羽数が30万羽を超える食鳥処理場に県から常時2名の「食鳥検査員」を派遣し、食鳥検査を実施しました。

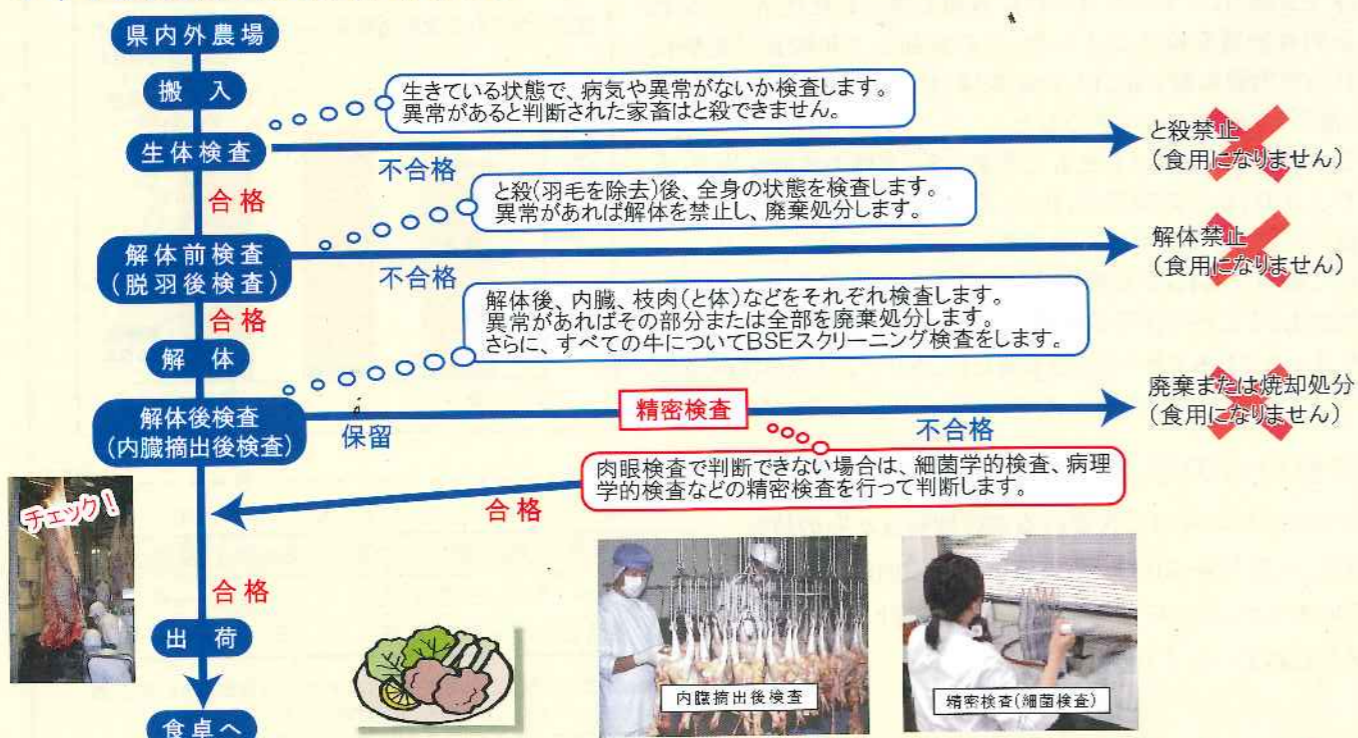
食鳥検査は、食鳥の疾病検査、食鳥処理の衛生監視及び有害残留物質の排除を中心に実施しています。

食鳥検査法に基づく検査の内訳

	合計	ブロイラー	成鶏
検査羽数	5,815,505	3,304,166	2,511,339
解体禁止又は全部廃棄	59,384	50,737	8,647
内訳			
と殺・解体禁止	40,483	40,483	0
全部廃棄	18,901	10,254	8,647
一部廃棄	133,861	88,940	44,921



◆牛や豚(鳥)などが食肉になるまで



すべての検査に合格した食(鳥)肉だけが食卓に届きます

県内中核市保健所管内の食品検査状況

中核市(前橋市・高崎市)では、流通する食品の安全性を確保するため、食品衛生法に基づく食品衛生監視指導計画を策定し、食品営業関係施設等への立入調査や食品等の取去検査等を行っております。

前橋市保健所管内

◆検査機関:前橋市保健所、衛生環境研究所、食品安全検査センター

検査項目	検査検体数	うち輸入食品	違反・不適合	
食品添加物	加工食品の食品添加物	81	7	0
残留農薬	国産及び輸入農産物・加工食品の残留農薬	15	4	0
有害化学物質・重金属	魚介類の水銀	2	0	0
	鶏卵のPCB	3	0	0
残留有害物質	県内畜水産食品の抗生物質	6	0	0
	県内畜水産食品の合成抗菌剤等	26	0	0
その他(規格基準等)	生あんのシアン化合物	1	0	0
	割りばしの防ばい剤、漂白剤	2	2	0
	清涼飲料水の成分規格(重金属)	3	0	0
	牛乳の成分規格(乳脂肪分・比重等)	10	0	0
アレルギー物質	加工食品のアレルギー表示の確認検査	20	0	0
細菌(規格基準等)	一般食品等の細菌検査	175	5	5(※1)

(※1)衛生規範による不適合(洋生菓子(2件)及びゆでめん(1件)から大腸菌群が検出、そうざい(1件)から基準値を超える細菌が検出)。いずれも必要な衛生指導を行いました。

また、アイスクリーム類(1件)から検出してはならない大腸菌群が検出。製造所に対し食品に対する廃棄命令及び必要な衛生指導を行いました。

高崎市保健所管内

◆検査機関:高崎市保健所、食品安全検査センター

検査項目	検査検体数	うち輸入食品	違反・不適合	
食品添加物	加工食品の食品添加物	73	3	0
残留農薬	国産農産物・加工食品の残留農薬	15	0	0
有害化学物質・重金属	鶏卵のPCB	4	0	0
その他(規格基準等)	生あんのシアン化合物	2	0	0
	清涼飲料水の成分規格(重金属)	10	0	0
	牛乳の成分規格(乳脂肪分・比重等)	17	0	0
細菌(規格基準等)	一般食品等の細菌検査	146	0	2(※2)

(※2)衛生規範による不適合(洋生菓子(1件)から大腸菌群が検出、そうざい(1件)から基準値を超える細菌が検出)。いずれも必要な衛生指導を行いました。