

別紙 管理番号 102「と畜場法第 14 条に規定される検査におけると畜検査員が行う検査の一部簡略化」回答

と畜検査は、獣畜の疾病や異常を、獣医学的知識でもって判定し、食用不可として排除するための検査であり、各検査は、いずれも生理学、解剖学、病理学、微生物学等獣医学の専門知識をもった獣医師が望診、触診、解剖等により行う。近年のとさつ頭数に大きな変化はなく、と畜検査員数も横ばいとなっており、獣医師による検査の実施を取り巻く状況に大きな変化は生じていない。

また、農林水産省のデータによると、獣医師国家試験合格者は毎年 1,000 名程度で横ばいとなっており、獣医師の供給状況についても、急に悪化した状況は認められない。

従って、と畜場の作業衛生責任者にとたい等の異常の有無の確認を行わせることによりと畜検査を簡略化させる明確な必要性は生じていないと認識している。

他国の制度をみると、米国及び EU では、牛及び豚の検査にと畜場の従業員が補助できる規定を置いていない。国際貿易においては、衛生当局は輸出食肉に対する公的な保証を提供する必要があり、輸出協議において我が国のと畜検査制度が輸出先国の制度と同等であることの確認が行われていることにも留意する必要がある。

食鳥検査とと畜検査はいずれも獣医師である検査員が行うこととしているが、食鳥検査のうち、と殺後の検査については、検査員の監督のもと、食鳥処理場の従業員である食鳥処理衛生管理者に食鳥とたいの状況について視覚や触覚等を用いて異常の有無を確認させることで、食鳥検査のうち、食鳥とたいの状況についての望診及び触診の一部を簡略化することを可能としている。

これは、食鳥については、

- ①牛や豚と比べて若齢であることや同一の飼養管理の下、飼育された鶏群（ロット）が搬入されることにより、疾病や異常の出現が複雑でなく、
- ②疾病等が出現しても、とたいが小さいため、検査が必要となるとたいの内外側面や内臓の状態を一度に確認でき、異常の有無の判断が比較的容易であり、
- ③食用不適となる病変があれば、一羽全体などの単位で廃棄するのが一般的であるため、当該病変部位を容易に排除することが可能であることや、
- ④食鳥処理は一度の処理羽数が多い

こと等から、食鳥処理衛生管理者による、とたいの色、形、大きさ、もろさなどの大まかな確認で、異常のある個体を排除することを可能としたものである。

なお、上述の食鳥処理衛生管理者の行為は食鳥法処理法第 15 条に基づく確認であって、この確認により、と殺後検査が一部簡略される場合であっても、最終的な検査及びその結果の判断は獣医師である検査員が行うため、食鳥肉の安全性は確保される。

一方、牛や豚は、

- ①食鳥と比べて高齢で後天的要素の影響を受けやすいほか、様々な飼養管理下で育てられ

た動物が搬入されるため、疾病や異常の出現が個体ごとに様々であり、

②ある部位の疾病や異常から、他の部位への波及を想定して検査する必要があるが、とたい  
が大きいことから内臓、枝肉等の状況を一度に確認することが困難であり、

③食用不適となる病変があれば、当該病変部位を除去して廃棄し、その他は食用とするのが  
一般的であるため、当該病変部位の範囲の判断が必要となる

こと等から、獣医師が専門的知識を用いてあらゆる疾病等の可能性を想定して個体ごとの  
詳細な確認を行った上で、必要に応じて精密な検査を行う必要があり、食鳥処理法第 15 条  
第 7 項に規定される検査方法と同様の仕組みを制度化することは難しいと考えている。