

山形県置賜食肉衛生検査所 業務案内

所在地 〒999-1125
山形県米沢市万世町片子5379-15
Tel;0283-21-1709 Fax;0238-21-1925



置賜食肉衛生検査所の仕事

置賜食肉衛生検査所では「と畜場法」「食品衛生法」などの法令に基づいた、様々な仕事を行っています。

主な仕事の内容は、「と畜検査」「食肉及び食肉取扱施設の検査」「食肉取扱施設の監視」などです。

と畜検査

安全な食肉を供給するために、獣医師である検査員が、と畜場に出荷された家畜から枝肉になるまでの一連の工程の中で、全ての個体を厳正かつ公正に検査して、食用に不適となる部分を発見、排除します。

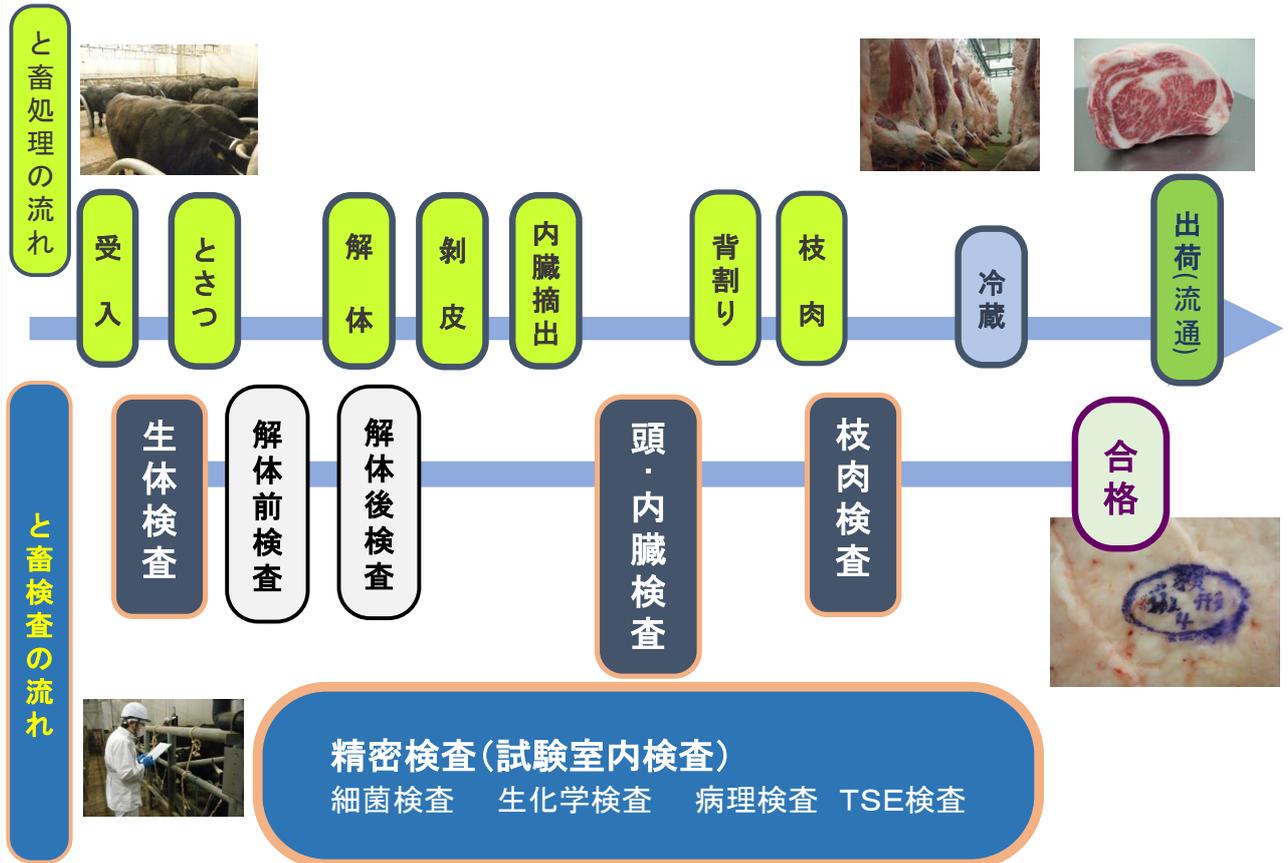
食肉及び食肉取扱施設の検査・監視

と畜検査で発見した病気の原因を究明するための検査のほか、枝肉や施設の衛生度合いを確認するための検査、施設の衛生状態、食肉の取扱いに問題がないか等の監視を行っています。

置賜食肉衛生検査所の沿革

昭和49年4月	山形県行政機関の設置に関する条例の一部改正により、山形県内陸食肉衛生検査所（山形市中野）及び置賜支所（米沢市万世片子）を設置。置賜支所の庁舎は米沢市から借用し、と畜場内に設置。
平成12年4月	米沢市営と畜場及び食肉公舎管理棟の老朽化により建替。引き続き置賜支所の庁舎は米沢市から借用し、管理棟内に設置。
平成13年3月	標本検査記録保管室を新築。
平成14年3月	標本検査記録保管室の一部をBSE検査室に改築。
平成31年4月	山形市の中核市移行に伴い内陸食肉衛生検査所が廃止。置賜支所は山形県置賜食肉衛生検査所に改編。

と畜検査の流れ

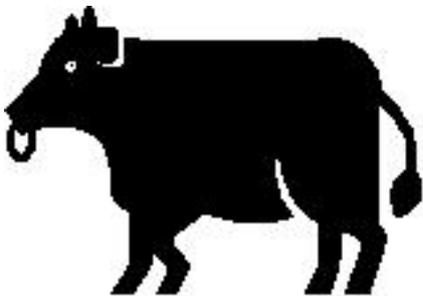


と畜検査の記録集計システム

と畜検査の記録は1頭ごとに集計システムに入力して統計処理を行い、生産農場別に集計したものをそれぞれの農場に疾病動向をお知らせします。

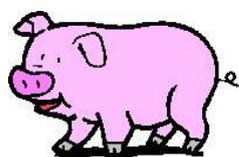
置賜食肉衛生検査所では、と畜検査員が所定の記録用紙に検査記録を記入して、職員が集計システムに入力しています。

農場にとって疾病の発生状況を知ることは、飼育改善を行うための貴重な情報となります。



ここ山形県置賜地域は、国産黒毛和牛の中でも日本国内トップブランドの「米沢牛」を生産するとともに、「米澤豚一番育ち」の名称で多くの消費者に親しまれている肉豚の生産にも力を入れています。

米沢牛は団体が設定する飼育地や出荷月齢、性別などの条件を満たした牛で、2017年3月に農林水産省の地理的表示(GI)保護制度の登録を受けました。

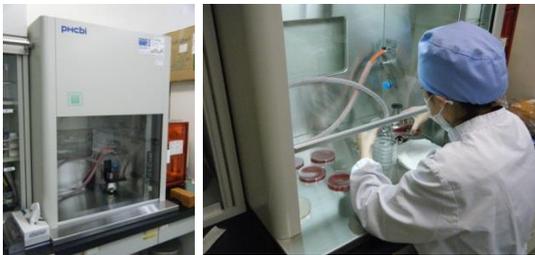
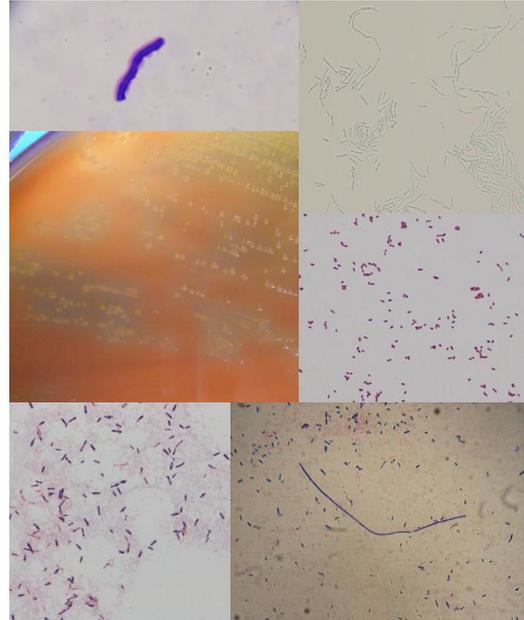


細菌・生化学検査

家畜の病気は細菌、ウイルスなどの病原微生物により引き起こされるものが多数を占め、ほかにも原虫や寄生虫などがあります。

と畜検査で発見した病変部位を検査室内に持ち込み、培養や遺伝子検出などの手法を用いて、迅速かつ正確に検査することにより病気の原因となった細菌、ウイルスを特定し、病名を決定します。決定した結果を受けて、病気を持ったその家畜を食用にすべきか廃棄すべきかを判断します。

また、家畜自体の代謝異常により不健康な状態に陥ることがあります。そのような状態では、食用に適さないと判断せざるを得ない場合があり、血液などを材料にして成分値を測定して判断します。

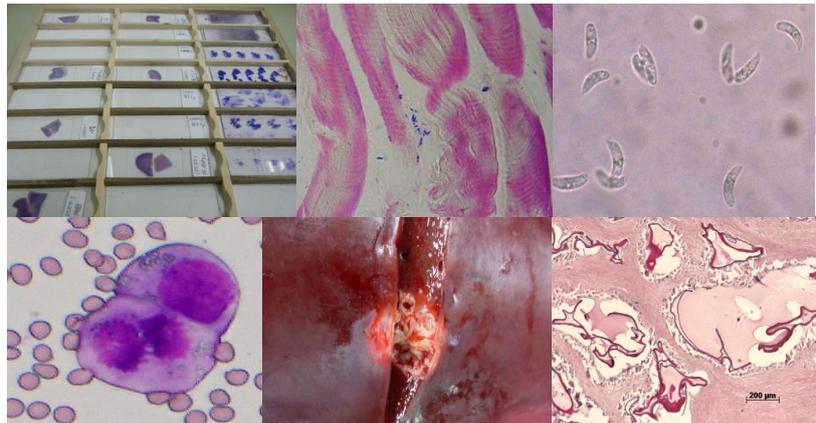


病理検査

と畜検査で発見した病変部位の細胞組織を観察し、病気の原因を探ります。

腫瘍の原因、発生の発端を解明することや病気の診断を確定することを目的に病理検査を行います。

牛の白血病や寄生虫による病気などを肉眼で観察するほか、顕微鏡を用いて細胞レベルの観察を行います。



BSE(TSE)対策

TSE(伝達性海綿状脳症)は、脳内に異常プリオンたんぱく質が蓄積することで発症する神経系の病気で、異常行動、運動失調などを示し死亡するとされています。

平成13年9月、日本国内で初めてBSE(牛海綿状脳症)の発生を確認し、同年10月から全国一斉にと畜場に出荷された牛やめん羊、山羊の全頭検査を開始しました。その後の知見により段階的に検査の見直しが行われました。

平成29年4月からはめん羊、山羊及び24か月齢を超える牛のうち、生体検査で原因不明の神経症状等がありTSEとの疾病鑑別の観点から検査を必要と判断した場合にTSE検査を行っています。

さらに、異常プリオンたんぱく質が蓄積しやすい部位(特定危険部位:SRM)の除去に関する監視指導に取り組んでいます。



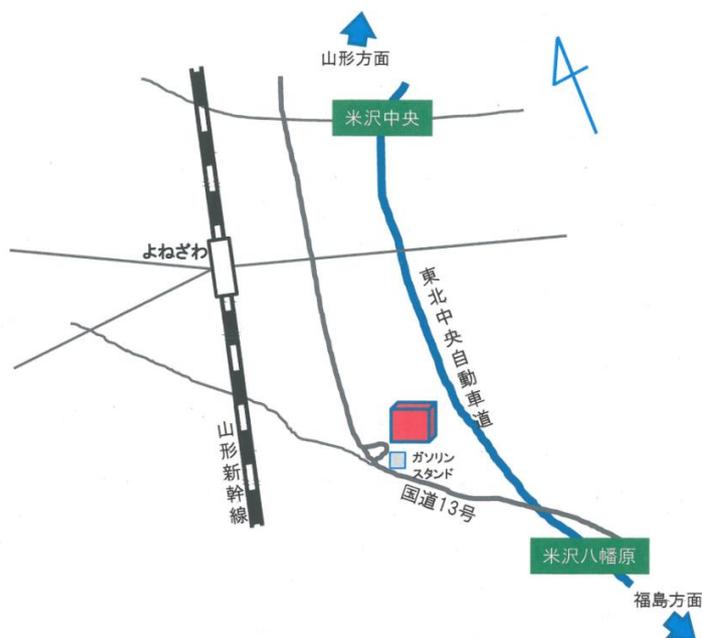
衛生監視



と畜場で解体される食肉は、衛生的に処理する必要があります。そのためには、と畜場の施設や解体に用いる設備は、常に清潔が保持されていることが重要です。また、と畜業者の高い衛生意識も大事です。さらには、TSEに関して特定危険部位に指定する不可食部位を、と畜事業者が厳正な取り扱いを行うこととされています。

と畜事業者は、HACCPに基づく衛生管理を推進し、衛生的な食肉生産に取り組んでいます。そこで食肉衛生検査所は、この衛生管理が順調に行われていることを検証し、衛生管理の不具合箇所を指摘し、技術的助言を行っています。

アクセス



- お車をご利用の際は
東北中央自動車道
・米沢八幡原ICから5分
・米沢中央ICから7分
- 山形新幹線ご利用の際は
・JR米沢駅(東口)から
タクシーで7分