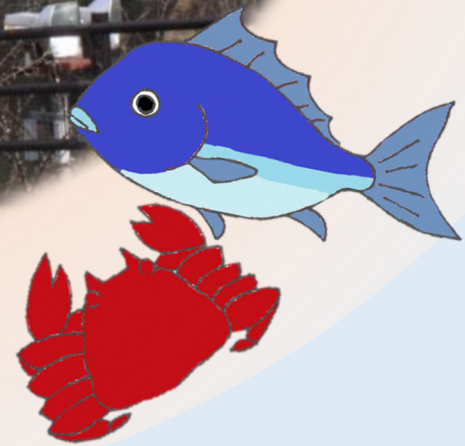
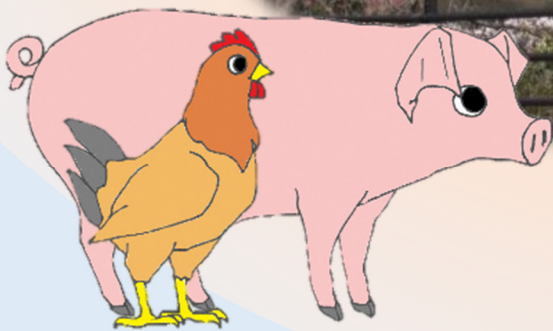


食品衛生のかけ橋に



奈良県食品衛生検査所

食肉検査課

〒639-1122 奈良県大和郡山市丹後庄町475-1
奈良県食肉センター内
TEL : 0743-56-8345 FAX : 0743-56-8308

市場食品検査課

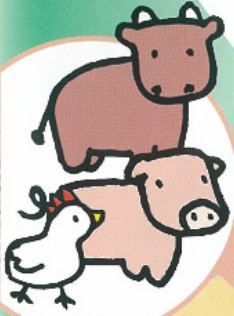
〒639-1123 奈良県大和郡山市筒井町957-1
奈良県中央卸売市場内
TEL・FAX : 0743-56-7007

食品流通拠点の見張り番

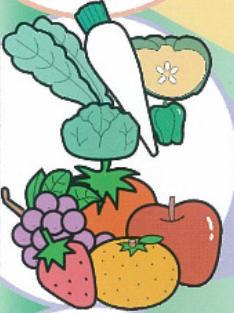
奈良県食品衛生検査所

検査・監視・衛生指導

畜産物



農産物



水産物



流通

食肉センター
食鳥処理場

中央卸売市場



加工



販売



農場から食卓まで

奈良県には、市場を有する主要な食品流通拠点が2つあります。

- **奈良県食肉センター**：牛や豚などの畜産物をとさつ解体し、食肉を生産・流通します。
- **奈良県中央卸売市場**：農産物や水産物など生鮮食料品等の卸売を行う中核拠点です。

※ **食鳥処理場**では食鳥肉を生産します（詳細は次頁参照）。

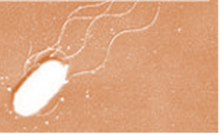
食中毒などの食品事故を防止するためには、農場等の生産段階から家庭等の消費に至るまで、一貫して衛生管理を徹底しなければなりません。

生産地と消費者をつなぐ食品流通の“かけ橋”である食肉センターと中央卸売市場は、食の安全性確保において、特に重要な役割を担っています。

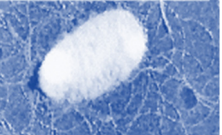
食品衛生検査所は、この“かけ橋”の見張り番として、検査、監視、衛生指導等に取り組んでいます。

食中毒と病原微生物

腸管出血性大腸菌



腸炎ビブリオ



食中毒の原因の多くは病原微生物（細菌・ウイルスなど）です。生産物がもともと病原微生物を保有している場合もあれば、不適切な処理によって人為的に食品を汚染してしまう場合もあります。

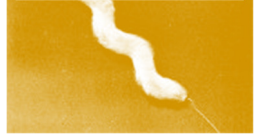
〔病原微生物の代表例〕

畜産物) 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ など
農水産物) 腸炎ビブリオ、ノロウイルス、ウェルシュ菌 など

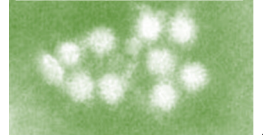
食中毒の防止には、これら病原微生物を①つけない（清潔保持）、②増やさない（迅速・冷却）、③殺す（加熱・消毒）の3原則が有効です。

食品流通拠点である食肉センターと中央卸売市場においても、安全で衛生的な食品を提供するため、3原則をはじめとした様々な衛生対策を講じています。

カンピロバクター



ノロウイルス



3つの仕事

と畜検査

食用の獣畜（牛・馬・豚・めん羊・山羊）は、獣医師である「と畜検査員」が1頭ごとに食品としての安全性を厳格に検査します。

食鳥検査

鶏などの食鳥を年間30万羽を超えて処理する大規模食鳥処理場では、獣医師である「食鳥検査員」が食用の適否について検査します。

市場食品検査

「食品衛生監視員」が中央卸売市場内の流通食品や設備器具の監視・検査、食品等事業者の衛生指導等に当たります。

3つの施設

食肉センター（と畜場）

食用の獣畜をとさつ解体する施設が「と畜場」です。食肉センターは、平成2年開設の県内唯一のと畜場です。食肉卸売市場を併設しており、せりも行われています。

食鳥処理場

大規模食鳥処理場は県内に1施設ありましたが、平成25年に廃止されました。食鳥検査員を配置しない小規模食鳥処理場は、保健所が監視に当たっています。

中央卸売市場

県の食品流通拠点として昭和52年に開場しました。青果・水産物の仲卸店舗や、関連商品店舗、加工場施設などがあり、食品の安定供給を担っています。

3つの規制

と畜場法

食用の獣畜をと畜場で衛生的に処理し、全頭検査するよう義務付けています。と畜場の施設・設備の衛生管理についても厳しい基準を設けて規制しています。

食鳥処理検査法

正式名は「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」です。衛生管理基準の設定や検査制度などにより、食鳥肉の衛生確保を図っています。

食品衛生法・食品表示法

食の安全性確保等に関する規制が講じられています。これら法令に基づき、中央卸売市場内の監視・検査、食肉センターの食肉残留薬剤検査等を実施しています。

HACCPの推進

HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）は、食品の先進的な衛生管理手法の一つです。手洗い・消毒等の一般的な衛生対策を徹底した上で、製造工程における食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因を除去・低減するために特に重要な工程を重点的に管理することにより、製品の安全性を確保します。

食品流通拠点である食肉センターと中央卸売市場もHACCPに取り組んでおり、食品衛生検査所は、衛生対策についての助言・指導、各種検査による検証などを通じ、この取組を積極的に支援しています。



事業者の取組支援（講習会開催等）



細菌検査等による衛生管理状況の検証

と畜検査

食肉センターで処理される牛や豚などの獣畜は、と畜検査員（獣医師）が1頭ごとに厳しく検査しています。

獣畜の搬入



・とさつ前に病気や異常がないか検査します。
・異常があれば、とさつを禁止します。

生体検査

とさつ・放血

・放血などの状態を検査します。
・異常があれば、解体を禁止します。

解体前検査

頭部切断

頭部検査



・頭部の状態を検査します。
・異常があれば、その部分又は全部を廃棄処分します。

剥皮

出荷

合格・検印

検査
奈良県
1



・すべての検査に合格した食肉には、安全性を証明する検印が押されます。

枝肉洗浄

枝肉検査

トリミング



・筋肉、腎臓、リンパ節などの状態を検査します。
・異常があれば、その部分又は全部を廃棄処分します。

脊髄除去

※せきずい

※牛・めん羊・山羊

背割り

内臓検査

内臓摘出



・心臓、肝臓、胃腸などの内臓の状態を検査します。
・異常があれば、その部分又は全部を廃棄処分します。

精密検査

食肉センターのとさつ解体現場では合否判定が難しいものについては、検査室で機器等を用いて精密に検査します。また、施設環境や食肉・食鳥肉の衛生調査も行います。

微生物検査



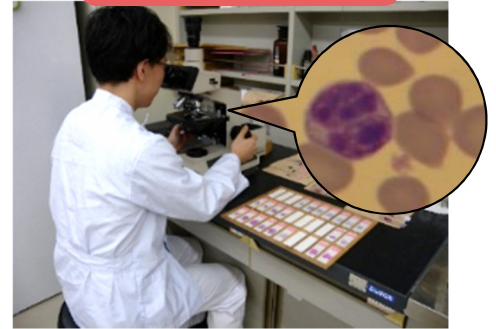
- ・病原微生物による感染症の判定に当たり、培養検査、PCR検査などを行います。
- ・施設・製品の細菌汚染調査も行います。

理化学検査



- ・血液生化学検査等により、尿毒症、黄疸などについて診断します。
- ・高性能分析装置を用いて残留薬剤も検査します。

病理検査



- ・顕微鏡などを用いて組織や細胞の病的な変化を詳しく調べます。
- ・免疫組織化学染色などの特殊検査も導入しています。

BSE(牛海綿状脳症)検査



- ・BSEを疑う症状が認められた牛について、高感度なスクリーニング検査を行います。
- ・めん羊・山羊のTSE（伝達性海綿状脳症）にも同様に対応します。

食鳥検査

大規模食鳥処理場で処理される鶏などの食鳥は、食鳥検査員（獣医師）が1羽ごとに厳しく検査することとなっています。小規模食鳥処理場を含め、高病原性鳥インフルエンザ対応にも当たります。

食鳥の搬入

生体検査

脱羽後検査

内臓摘出後検査

合格

出荷

監視指導

中央卸売市場の施設・設備が適切に維持管理され、食品が衛生的に取り扱われているか、食品衛生監視員が日々、監視しています。

早朝監視



温度をチェック



・せり開始前からせり売り場や仲卸店舗を巡回し、食品の衛生状態、取扱方法などについて監視します。

通常監視



衛生状態をチェック



・卸売場棟や食品関係施設を巡回し、食品の表示内容や設備・器具の衛生状態などを監視します。

指導・相談対応



・食中毒予防、衛生管理、食品表示等についての講習会を開催するなど、食の安全・安心の確保に必要な知識の普及啓発に努めています。

・異物混入対策、施設・設備の衛生改善策、食品の適正な取扱方法など、食品等事業者から寄せられる様々な相談について、法令や県の基準に照らして適否を判断するとともに、専門知識を活用して助言・指導に当たります。

食品等の試験検査

市場を流通する食品が安全で衛生的であるか確認するため、試験室で検査します。

食品検査

食品衛生法等に基づき、流通食品などを採取して「収去（しゅうきょ）検査」を行います。国や県の計画等に即して実施しています。

検査の結果、法令で定められた基準に適合していないことが判明した場合は、指導や行政処分を行います。

（
検
体
採
取
）

試
験
検
査

結
果
通
知

指
導
・
処
分
等

微生物検査



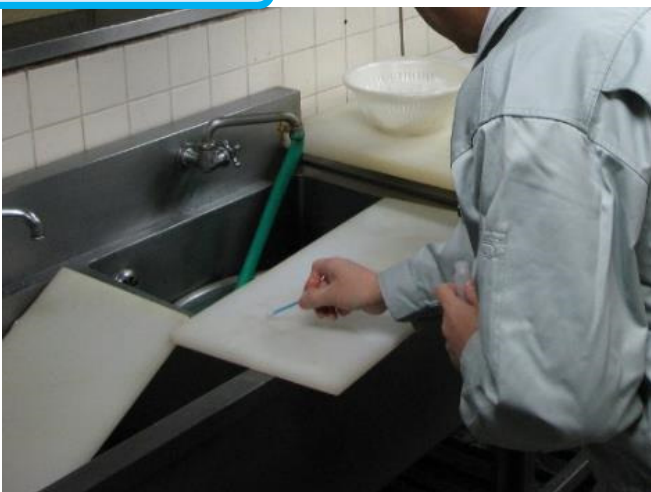
・食中毒菌などの污染がないか、培養検査により確認します。

理化学検査



・食品添加物などの含有状況を分析装置等を用いて検査し、成分規格や使用基準に適合しているか確認します。

施設検査



・加工場や仲卸店舗などの施設監視の一環として、拭き取り検査※を実施します。

・検査結果は、衛生指導に役立てます。

※拭き取り検査

設備・器具・手指などの細菌汚染状況を調べるため、綿棒などで表面を拭き取って培養検査を行います。

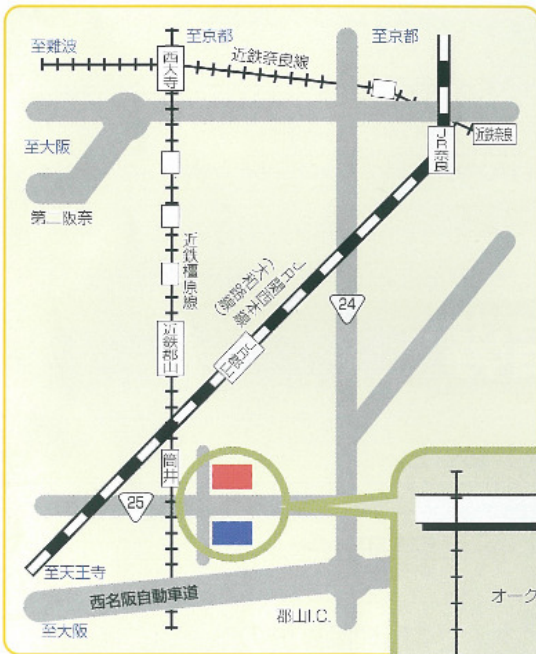
経緯

- 昭和52年 4月 県衛生部環境衛生課に市場食品衛生検査室を新設
- 5月 「奈良県中央卸売市場」開場
- 平成2年 12月 「奈良県食品衛生検査所」発足（食肉検査課と市場食品検査課の2課制）
- 「奈良県食肉流通センター」開場（既存の5市町営と畜場は廃止）
- 平成4年 4月 「奈良県食品衛生検査所」新庁舎供用開始，食肉検査課が新たに食鳥検査を担当
- 平成25年 4月 奈良県食肉流通センターが「奈良県食肉センター」に改称

機構

奈良県文化・教育・くらし創造部 — 消費・生活安全課 — 食品衛生検査所 — 食肉検査課
市場食品検査課

交通案内



食肉検査課

- 近鉄橿原線筒井駅から国道25号線を東へ約500m
→ 筒井町交差点（県道大和郡山広陵線）を北へ約500m
→ 2つ目の信号を東へ（食肉センターの進入路）
- 筒井駅から徒歩約15分

市場食品検査課

- 近鉄橿原線筒井駅から国道25号線を東へ約500m
→ 筒井町交差点（県道大和郡山広陵線）を南へ約150m
→ 1つ目の信号を東へ（中央卸売市場の進入路）
- 筒井駅から徒歩約13分

※主たる事務所は**食肉検査課**にあります。



[表紙写真] 奈良市月ヶ瀬の「八幡橋」（全長160m・幅3.5m）

奈良県と京都府の県境をまたぐ“かけ橋”。梅・桜・新緑・紅葉と四季を通して素晴らしい景色を堪能できる。