

事業概要

令和7年度版

(令和6年度実績)



群馬県食肉衛生検査所

はじめに

近年、我が国の食肉を取り巻く環境は、国際的な動向により大きく変化しております。特に牛肉輸出に関しては、米国による関税措置（いわゆる「トランプ関税」）の影響を受けつつも、国産牛肉の高品質と衛生管理体制が海外市場において高く評価され、輸出拡大の機運が高まっております。加えて、中国向け輸出の再開に向けた協議も進展しており、アジア諸国との経済連携の深化が期待される状況にあります。一方、訪日外国人観光客（インバウンド）の増加に伴い、日本の食文化、とりわけ「肉料理」への関心が高まっています。中でも、すき焼き、とんかつ、焼肉といった日本ならではの肉料理は、訪日外国人にとって大きな魅力の一つとなっており、国内の食肉需要にも新たな活力をもたらしています。

こうした国際化の進展に伴い、食肉の安全性確保に対する社会的要請は一層高まっております。令和3年より完全義務化された HACCP 制度は、科学的根拠に基づく衛生管理の徹底を求めるものであり、新たな責務であると同時に、国際競争力を維持・向上させるための重要な基盤となっております。また、アニマルウェルフェア（動物福祉）に関する意識の高まりは、家畜の飼養環境の改善と倫理的な生産体制の構築を促進するものであります。いずれも持続可能な産業の実現に向けた重要な課題でもあり、これまで以上に食肉衛生に関わると畜検査員・食鳥検査員の役割として期待が高まっています。

さらに、家畜伝染病の脅威は依然として深刻であり、アフリカ豚熱や高病原性鳥インフルエンザ等の疾病に対する監視・防疫体制の強化が急務となっております。当検査所では、検査技術の高度化と関係機関との連携強化を通じて、食肉の安全確保及び公衆衛生の向上に資するべく、不斷の努力を重ねております。

今後とも、新たな問題にも対応できるよう職員の知識、技術の向上に努め、安全で衛生的な食肉・食鳥肉の提供をして参りたいと思います。ここに令和7年度の群馬県食肉衛生検査所の事業概要をとりまとめましたので、当検査所に対する理解を一層深めていただく一助となれば幸いです。

令和7年10月

群馬県食肉衛生検査所長 塩野 雅孝

目 次

I 食肉衛生検査所の概要	1
1 検査所の沿革	2
2 組織及び分掌事務	4
1) 組織図	4
2) 分掌事務	5
3) 職員構成	6
3 と畜場・食鳥処理場の配置図	7
4 建 物	8
5 主な検査備品	9
 II と畜検査業務の概要	 1 0
1 年度別と畜検査頭数	1 1
2 月別と畜検査頭数	1 1
3 とさつ禁止・解体禁止及び廃棄（全部・一部）頭数	1 2
4 輸出牛肉処理施設に係る業務	1 3
 III 食鳥検査業務の概要	 1 9
1 年度別食鳥検査羽数	2 0
2 種類別・処理場別・月別食鳥処理羽数	2 1
1) 大規模食鳥処理場	2 1
2) 認定小規模食鳥処理場	2 2
3 食鳥検査結果に基づく廃棄処分羽数	2 3

Ⅳ 精密検査業務の概要	2 4
1 精密検査の実施状況	2 5
1) 検査区分別精密検査実施状況（牛海綿状脳症を除く）	2 5
2) 牛海綿状脳症スクリーニング検査実施状況	2 6
2 食肉衛生に関する検査・調査	2 7
1) 残留抗菌性物質の調査結果	2 7
2) 残留有害物質モニタリング調査	2 7
3 検査の業務管理基準（G L P）について	2 9
4 学会・研究会等への報告	3 0
Ⅴ その他業務の概要	3 1
1 監視指導・衛生検査	3 2
2 衛生講習会・研修会・会議の開催	3 3
3 長期研修	3 3
4 食肉衛生啓発事業	3 3
5 視察・研修者の受け入れ	3 4
Ⅵ 付表	3 5
1 と畜場の概要	3 6
2 と畜関係手数料	3 7
3 食鳥処理場の概要	3 8
4 食鳥検査手数料	3 8
5 検査所案内図	3 9