

(1) HACCPシステムによる衛生管理の促進

(2) 消費者および事業者への効果的な情報発信

平成29年度計画 【平成28年度実績】

1 食肉衛生検査の実施



生体検査



内臓検査

(1) と畜検査の実施

牛：8500頭 【7979頭（対前年度比 95.1%）】

豚：6500頭 【6734頭（対前年度比 104.3%）】

(2) 保留獣畜の精密検査(微生物、病理、理化学)の実施

【33回(微生物12回、病理6回、理化学17回)】

(3) BSEスクリーニング検査(24か月超の疑い牛)の実施

30頭【93頭(48か月超の牛)】

(4) 食肉収去検査の実施

86検体 【84検体】

(残留動物用医薬品：76検体、有機塩素系農薬：8検体)

2 HACCPシステムによる衛生管理の促進



部分肉製品再検査



微生物検査

(1) と畜場および併設食肉処理施設の作業前、作業中点検の実施

実施：毎開場日毎 【235日】

(2) 衛生管理状況の検証：毎開場日毎 【235日】

(3) 微生物検査による衛生的な処理の検証の実施

食中毒菌検査 80検体 一般細菌・大腸菌群検査 80検体

(4) 脊髄除去確認検査 80検体 【80検体(40頭)】

(5) HACCPプランの外部検証 4回 【11回】

(6) 近畿厚生局査察立会 12回 【12回】

(7) 輸出食肉の食肉衛生証明発行に伴う製品検査 150回

【145回(シガポール81、タイ43、フィリピン18、マカオ1、ミャンマー1、ベトナム1)】

(8) 関係者との協議および衛生関連講習会の実施

24回 【16回】

(9) 食鳥処理場等に対する監視指導 70回 【77回】

3 食肉の安全安心に関する啓発



食肉の安全意見交換会

生産者に対する食肉検査データの提供と消費者および事業者への食肉の安全安心に関する啓発の実施

(1) 食肉の安全意見交換会の開催 4回 【6回】

(大津市・甲賀・東近江・彦根・長浜保健所にて食肉の安全安心意見交換会へ講師で参加)

(2) 食肉検査だよりの発行 2回 【2回】

(3) ホームページの更新 6回 【6回】

(4) 情報提供パネルによる関係者への啓発 6回 【6回】

(5) 夏期衛生対策啓発用ポスターの掲示(7月1日～7月31日)

(6) 食肉衛生月間の実施と啓発パネル展示

(10月1日～10月31日)

(7) 生産者への食肉検査データの提供 4半期毎

4回 【4回(5月、8月、11月、3月)】