

令和2年度

# 業 務 概 要

愛媛県食肉衛生検査センター

## 第1 総説

1	沿革	1
2	食肉衛生検査センターの概要	2
1)	組織及び機構	2
2)	食肉衛生検査センター及び所管と畜場・食鳥処理場の所在地等	3
3)	付近の見取り図	4
4)	食肉衛生検査センター平面図	5
5)	職員構成	5

## 第2 事業概要

1	と畜検査業務	6
1)	施設平面図及び作業・検査フロー図	7
(1)	JA えひめアイパックス(株) 大動物処理施設	7
(2)	JA えひめアイパックス(株) 小動物処理施設	8
2)	と畜検査状況	9
3)	と畜検査結果	9
4)	衛生指導	10
5)	と畜検査結果のフィードバック事業	11
6)	感染症流行予測調査事業	21
2	食鳥検査業務	21
1)	施設平面図及び作業・検査フロー図 (マルハフーズ(株)宇和工場)	21
2)	食鳥検査状況	22
3)	食鳥検査結果(廃棄理由)	22
4)	衛生指導	22

3	精密検査業務	2 3
1)	豚丹毒菌検査状況	2 3
2)	敗血症検査状況	2 3
3)	残留抗菌性物質検査状況	2 3
4)	黄疸検査状況	2 4
5)	尿毒症検査状況	2 4
4	牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査状況	2 5
5	食品衛生法に関する業務	2 6
1)	施設の衛生指導に関すること	2 6
2)	残留抗菌性物質検査	2 6
第3	統計資料	
1	と畜検査頭数の推移	2 7
2	食鳥検査羽数の推移	2 8
第4	参考資料	
1	所管と畜場の概要	2 9
2	所管食鳥処理場の概要	2 9
第5	調査研究	
	管内 A と畜場に搬入された傷病牛におけるプロトテカ保有状況	3 0

# 第1 総説

## 1 沿革

## 2 食肉衛生検査センターの概要

- 1) 組織及び機構
- 2) 食肉衛生検査センター及び所管と畜場・食鳥処理場の所在地等
- 3) 付近の見取り図
- 4) 食肉衛生検査センター平面図
- 5) 職員構成

## 第1 総説

### 1 沿革

わが国の食肉検査は、明治4年8月大蔵省布達「屠牛取締方」に始まるとされ、明治39年の「屠場法」制定により確立した。

と畜検査は、昭和22年の「保健所法」の制定を経て、それまでは警察部局が所管していたものを衛生部局が担当し、保健所獣医師職員が各と畜場において検査を実施することとなった。そして昭和28年8月に「と畜場法」が施行され、現在の食肉検査の礎が構築された。その当時、本県には18ヶ所のと畜場が開設されていたが、その後の統廃合により平成14年4月1日の食肉衛生検査センター設立時には2施設となり、平成23年3月末に宇和島地区広域事務組合食肉センターの廃止により、JAえひめアイパックス株式会社と畜場のみとなった。

食鳥検査は、平成4年4月に「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」が施行され、県内4ヶ所の食鳥処理場で食鳥検査員による検査が開始されたが、2ヶ所は平成10年4月に保健所設置市となった松山市へ移管された。これにより県所管の食鳥処理場は2ヶ所となり、その後平成20年8月末にJAえひめフレッシュフーズ(株)食鳥センターが廃止され、マルハフーズ(株)のみとなった。平成25年10月にマルハフーズ(株)は移転のため廃止となり、同月、マルハフーズ株式会社宇和工場が新設された。

当検査センターは、平成13年9月にわが国で初めて牛海綿状脳症(BSE)の発生が確認されたことから、BSEスクリーニング検査を含め、より高度な技術に基づく科学検査と効率的かつ精度の高い検査体制の一元化を図るとともに食鳥肉の衛生確保を含めた総合的な食肉の安全性を確保するための検査機関として平成14年4月1日に設立された。設立当時は、と畜場2施設と食鳥処理施設2施設を所管していたが、廃止により現在は、と畜場1施設と食鳥処理場1施設となっている。

#### 平成14年4月1日 愛媛県食肉衛生検査センター設置

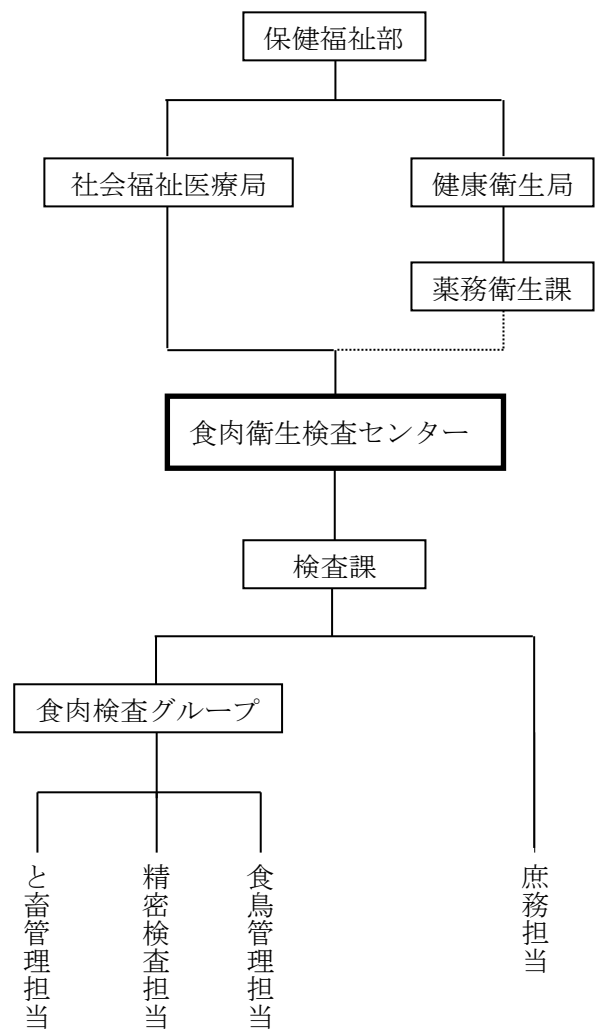
設置条例 愛媛県食肉衛生検査センター設置条例(平成14年条例第14号)

所管施設 JAえひめアイパックス株式会社と畜場

マルハフーズ株式会社宇和工場

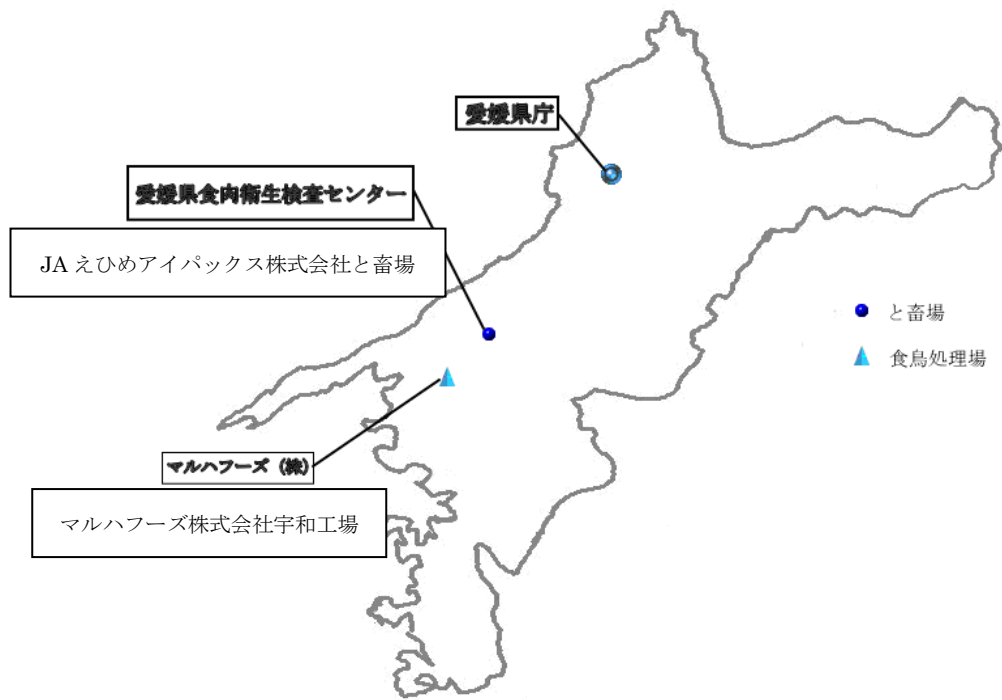
## 2 食肉衛生検査センターの概要

### 1) 組織及び機構

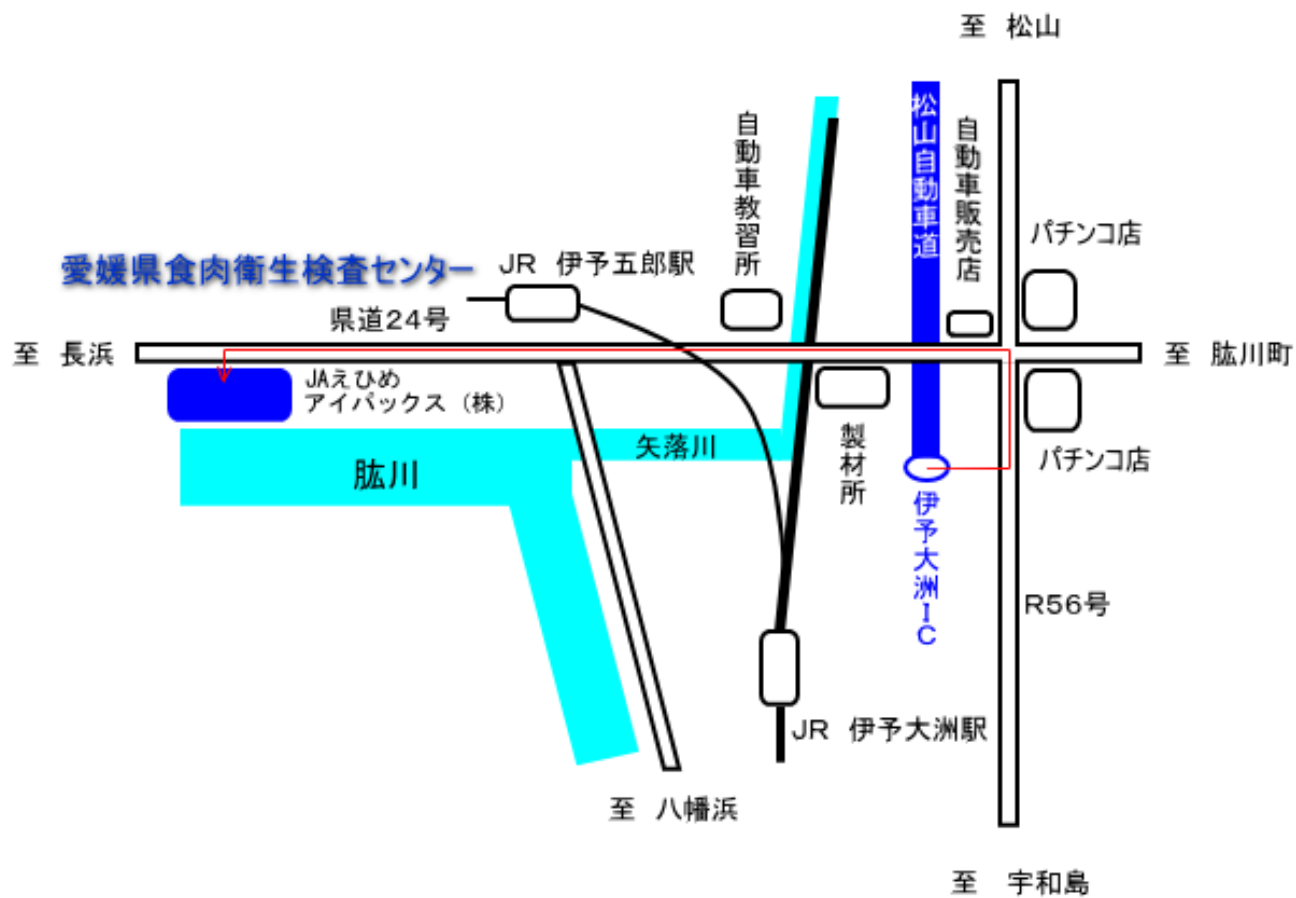


2) 食肉衛生検査センター及び所管と畜場・食鳥処理場の所在地等

名 称	所 在 地	所管と畜場・食鳥処理場	所 在 地
食肉衛生検査センター	愛媛県大洲市春賀甲410番地	JAえひめアイパックス株式会社と畜場 (と畜場)	愛媛県大洲市春賀甲410番地
		マルハフーズ株式会社宇和工場 (食鳥処理場)	愛媛県西予市宇和町信里991番地

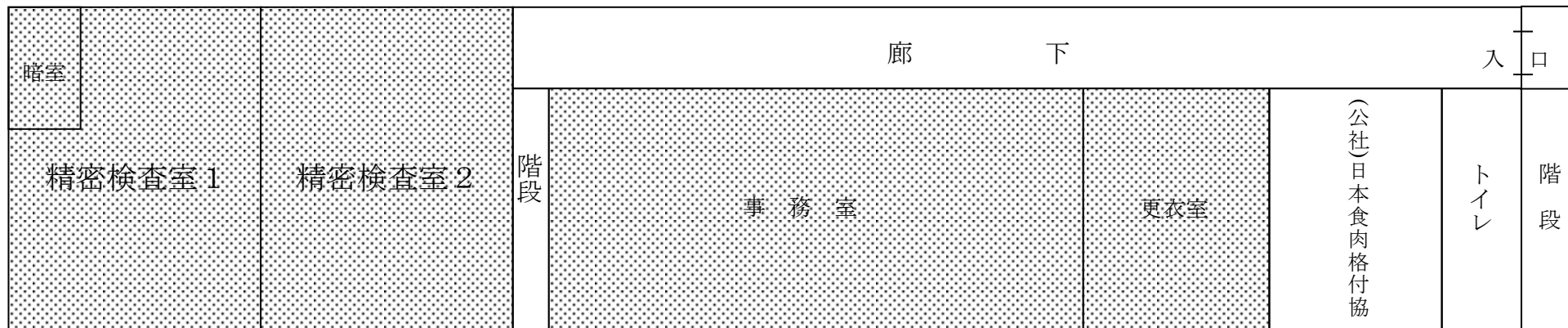


3) 付近の見取り図





4) 食肉衛生検査センター平面図



検査所総面積：195㎡  
 精密検査室面積：80㎡  
 事務室面積：85㎡  
 更衣室面積：30㎡  
 廊下面積：56㎡  
 格付員室面積：25㎡  
 トイレ面積：16㎡

5) 職員構成

令和3年3月末現在

所長（技術職員）	1
課長（技術職員）	1
係長（技術職員、事務職員）	3※
主任（技術職員）	3
技師（技術職員）	4
再任用職員（技術職員）	1
嘱託検査員（技術職員）	5
臨時職員	1
計	19

※（技術職員2、事務職員1）