

令和4年度

事業概要

大阪府羽曳野食肉衛生検査所

目 次

第1章	総 説	
1.	沿革	2
2.	関係法令（大阪府の条例・規則・細則）	4
3.	羽曳野食肉衛生検査所の位置及び所管区域図	5
4.	組織機構	6
5.	検査所の事務分掌	6
6.	と畜検査手数料	6
7.	検査所平面図	7
第2章	事業の概要	
1.	と畜場法に基づく検査	
(1)	と畜検査頭数	9
(2)	産地別と畜頭数	9
(3)	病畜のと殺禁止又は廃棄したものの原因	10
(4)	畜種別の廃棄病変数	10
(5)	牛海綿状脳症（BSE）検査実施状況	11
(6)	と畜検査に基づく精密検査実施状況	11
(7)	各種証明書の発行件数	12
(8)	輸出牛肉処理施設認定状況	12
2.	食品衛生法に係る監視・検査	
(1)	食品衛生監視	13
(2)	食品衛生検査	13
3.	食肉衛生に関する調査研究事業	13
4.	その他の事業	
(1)	職員の安全衛生管理	14
(2)	と畜検査技術向上のための取組	14
(3)	定例検査員会議の開催	14
(4)	検体採取への協力	14
(5)	施設見学者の受け入れ	14
(6)	啓発活動等の実施	14
(7)	自主衛生管理の推進	14
(8)	と畜場内の巡回監視の実施	14
(9)	参考資料	15
第3章	調査及び研究	
1.	年度別調査研究発表一覧	17
第4章	そ の 他	
1.	羽曳野市立南食ミートセンター施設概要	19
2.	と畜検査統計	
	年度別と畜検査頭数(大阪府)	20

第1章 総説

1. 沿革

我が国の食肉取締りは、明治4年8月大蔵省通達「屠牛取締方」に端を発し各府県がと畜及び売肉の取締規則を制定したことに始まっている。

大阪府においても「屠畜取締規則」・「獣肉販売取締規則」を定め、と畜及び食肉の取締りが行われた。

また当初の衛生事務は警察行政により推進された。

明治 4年 8月	屠牛取締方 大蔵省達
明治 6年11月	屠牛規則 大蔵省達
明治28年 3月	南河内郡羽生村大字向野大414番地にと畜場開場(現在の羽曳野市立南食ミートセンター)
明治29年 4月	南河内郡北下村大字河合第262番地にと畜場開場 (南大阪ミートセンター)
明治39年 4月	屠場法 (明治39年法律第32号) 屠場法施行規則 (明治39年内務省令第16号) 屠場法及び同法施行規則施行細則 (明治39年大阪府令第52号)
大正 2年 5月	屠場検査心得 (大正2年内務省令第13号)
昭和21年11月	衛生部制により、衛生部公衆衛生課が所管
昭和25年 4月	屠場検査の権限を大阪市長、堺市長に委任
昭和28年 8月	と畜場法 (昭和28年法律第114号) [屠場法]廃止 と畜場法施行令 (昭和28年政令第216号) と畜場法施行規則 (昭和28年厚生省令第44号) と畜検査規程 (昭和28年厚生省訓令第11号)
昭和29年 3月	大阪府と畜場法施行細則 (昭和29年大阪府規則第9号)
昭和35年 7月	組織改正により公衆衛生課から食品衛生課所管となる。
昭和47年 5月	と畜検査実施要領 (昭和47年環境衛生局長通知環乳第48号)
平成元年 1月	「松原ミートセンター」設置許可 平成元年 3月31日をもって「松原市立と畜場」 (旧と畜場) 廃止
平成元年 3月	「大阪府食肉衛生検査所設置条例」 (平成元年大阪府条例第4号) 制定
平成 6年 3月	大阪府と畜場法施行細則(昭和29年大阪府規則第9号) の一部改正 (「羽曳野市立南大阪と畜場」を「羽曳野市立南食ミートセンター」に 「大阪府農林技術センター簡易と畜場」を「大阪府立農林技術センター簡易と畜場」に改正)
平成 8年12月	豊中市立と畜場廃止に伴い豊中分室を閉鎖
平成10年 3月	大阪府立農林技術センター簡易と畜場廃止
平成13年10月	BSEスクリーニング全頭検査開始
平成14年 3月	営業者変更により「松原ミートセンター」廃止および設置許可
平成14年 7月	大阪府と畜場法施行細則(昭和29年大阪府規則第9号) の一部改正 (「松原ミートセンター」を「南大阪ミートセンター」に改正)
平成15年 3月	大阪府と畜場法施行条例(平成15年大阪府条例第5号)

平成21年 4月	ピッシング全面中止
平成23年 4月	大阪府食肉衛生検査所設置条例の一部改正施行 大規模食鳥処理場における食鳥検査等を松原食肉衛生検査所が所管
平成23年 9月	放射性セシウムスクリーニング検査開始
平成23年11月	大阪府立大学大学院生命環境科学研究科と松原・羽曳野両食検との 協力・連携に関する協定締結
平成24年 3月	貝塚市立と畜場廃止に伴い貝塚分室を閉鎖
平成25年 7月	BSEスクリーニング検査対象を全頭から48か月齢超へ変更
平成27年12月	南大阪ミートセンターにおけると畜休止（平成27年7月1日）に伴い 松原食肉衛生検査所を閉鎖
平成28年 1月	南大阪ミートセンターを羽曳野食肉衛生検査所が所管 食鳥検査等を食の安全推進課に設置した食鳥検査センターが所管
平成28年 8月	南大阪ミートセンター廃止
平成29年 4月	BSEスクリーニング検査対象を生後24か月齢以上の牛のうち、生体検査において、 何らかの神経症状又は全身症状を示し、と畜検査員が疾病鑑別の観点から検査が 必要であると判断した場合へ変更
令和 2年 3月	放射性セシウムスクリーニング検査終了
令和 2年 4月	農林水産物及び食品の輸出促進に関する法律の施行
令和 3年 6月	食品衛生法等の一部改正の完全施行に伴うHACCPに沿った衛生管理の義務化

2. 関係法令（大阪府の条例・規則・細則）

- (1) 大阪府羽曳野食肉衛生検査所設置条例
- (2) 大阪府羽曳野食肉衛生検査所長の職にある職員に権限を委任する規則
- (3) 大阪府羽曳野食肉衛生検査所処務規定
- (4) 大阪府衛生行政事務に係る文書の経由に関する規則
- (5) 大阪府と畜場法施行条例
- (6) 大阪府と畜場法施行細則
- (7) 大阪府衛生行政事務手数料条例
- (8) 大阪府食品衛生法施行条例
- (9) 大阪府食品衛生法施行細則
- (10) 大阪府食の安全安心推進条例
- (11) 大阪府食の安全安心推進条例施行規則

3. 羽曳野食肉衛生検査所の位置及び所管区域図

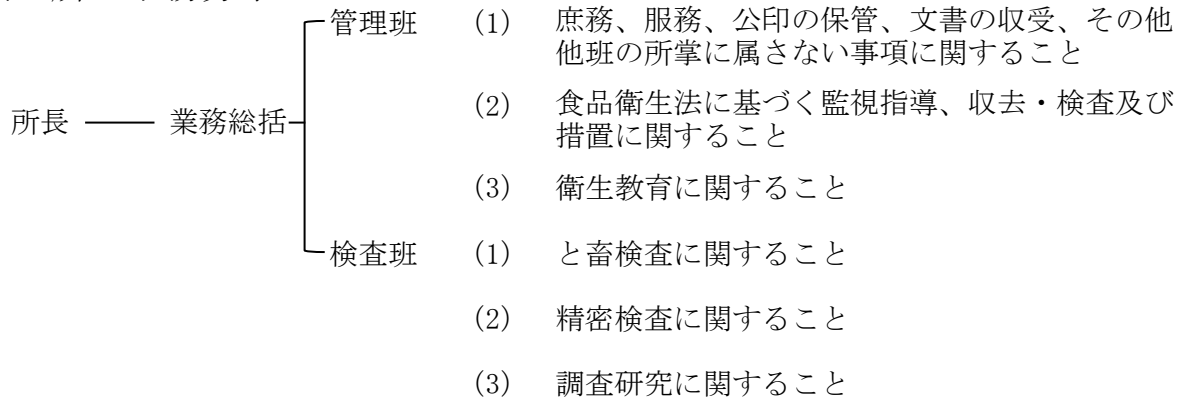


4. 組織機構

健康医療部 —— 羽曳野食肉衛生検査所

所管と畜場：羽曳野市立南食ミートセンター

5. 検査所の事務分掌



所長	業務総括	管理班	検査班
課長級 1	主査 1	班長（主査級） 1	班長（主査級） 1
		主査 1	主査 2
		技師 0	技師 3
		検査補助(非常勤) 3	

6. と畜検査手数料

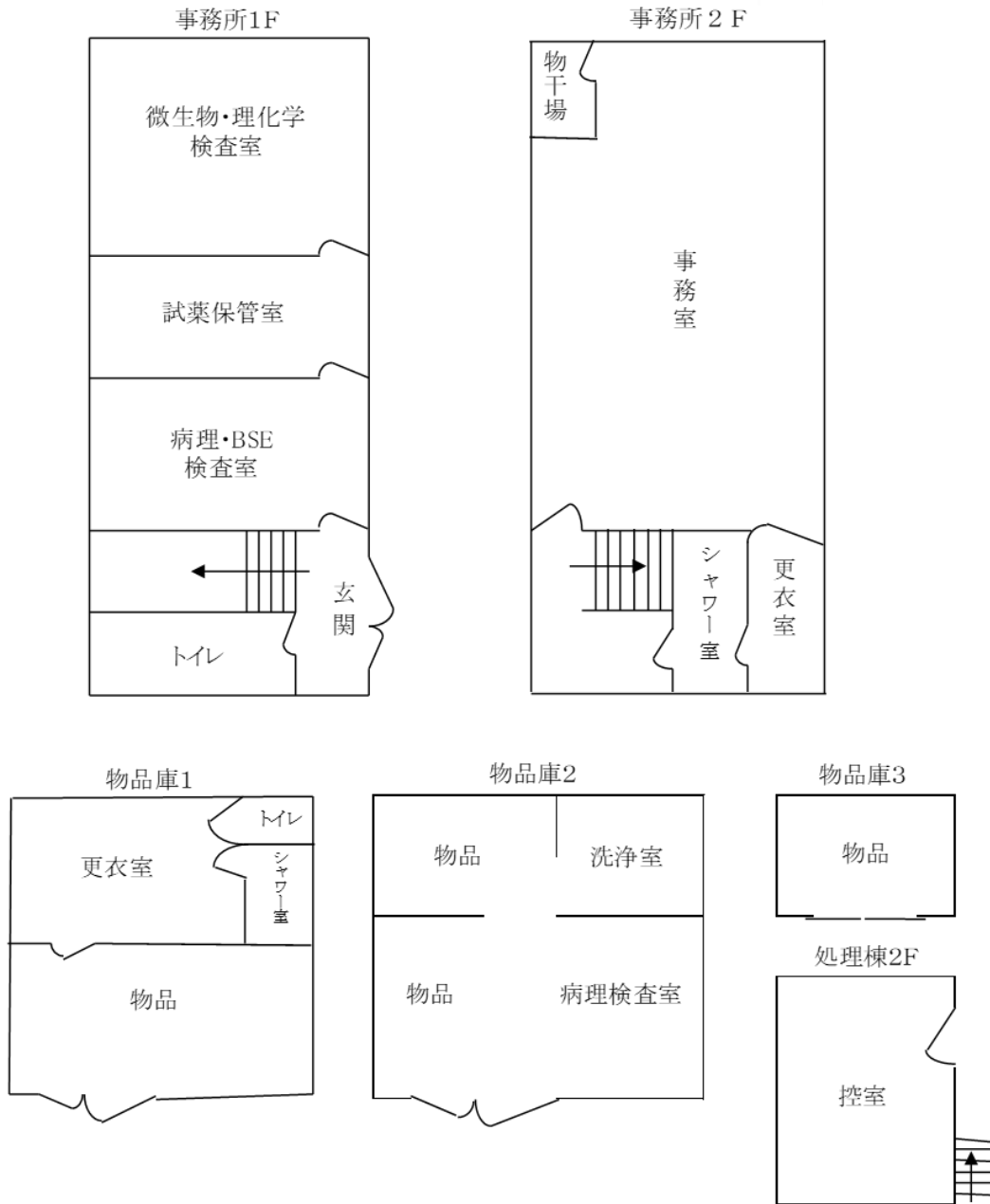
大動物について

1頭につき400円(地方公共団体が設置し、又は卸売市場法(昭和四十六年法律第三十五号)第四条第六項に規定する中央卸売市場若しくは同法第十三条第六項に規定する地方卸売市場(以下これらを「中央市場等」という。)に隣接すると畜場において検査を行う場合にあっては、200円)

小動物について

1頭につき200円(地方公共団体が設置し、又は中央市場等に隣接すると畜場において検査を行う場合にあっては、100円)

7. 検査所平面図



室名	面積 m ²	室名	面積 m ²
事務所1F検査室	133.09	物品庫2	34.8
事務所2F事務室	133.09	物品庫3	11.0
物品庫1	34.8	処理棟2F控室	16.8
総面積		363.58 m ²	

第2章 事業の概要

1. と畜場法に基づく検査

(1) と畜検査頭数

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
牛	834	797	795	767	796	612	465	684	703	531	478	486	7,948

※開場日数：133日

※1日当たり平均処理頭数 牛：約60頭

(2) 産地別と畜頭数

	牛
北海道	2,754
栃木県	1,705
茨城県	972
岩手県	498
埼玉県	455
鹿児島県	336
青森県	297
香川県	245
滋賀県	185
静岡県	141
兵庫県	136

	牛
大分県	60
大阪府	49
群馬県	47
熊本県	29
徳島県	16
宮崎県	13
岐阜県	7
和歌山県	1
沖縄県	1
愛媛県	1
計	7,948

※と畜頭数順に記載

(3) 病畜のと殺禁止又は廃棄したもの原因

実頭数	疾病別頭数																							計							
	細菌類								ウイルス・リケッチャ類		原虫病		寄生虫病		その他の疾病																
	炭	豚	サルモネラ	結核	ブ	破	放	その他	豚	その他	トキンプラズマ	その他	の	ジ	その他	膿	敗	尿	黄	水	腫	中	炎症又は炎症産物による汚染		変性又は萎縮	その他					
禁止	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
全部廃棄	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
一部廃棄	5,909	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	19	0	3,995	970	3,482	8,546	0	0	0	

(4) 廃棄病変数

区分	病変名	牛
消化器系	胃膿瘍	51
	胃炎	2
	胃潰瘍	1
	小腸炎	2
	大腸炎	1
	消化管出血	5
	腹膜炎	5
	肝富脈斑	104
	にくずく肝	2
	退色肝	30
	肝出血	1,324
	肝炎－鋸屑肝型	71
	肝炎－膿瘍型	558
	肝炎－肝硬変型	1
	肝炎－胆管炎型	398
	肝炎－その他型	2,510
	肝のと殺性変化	13
小計	5,078	
循環器系	心外膜炎	112
	心筋異常－出血型	140
	心筋異常－脂肪置換型	1
	その他の心筋異常	1
	リンパ節膿瘍	4
	小計	258
呼吸器系	肺炎－膿瘍型	12
	肺炎－胸膜炎型	447
	肺炎－その他型	790
	気管支拡張症	195
	肺のと殺性変化	1,942
	横隔膜炎	13
	横隔膜膿瘍	152
	小計	3,551

区分	病変名	牛
泌尿器・生殖器系	腎炎－結石型	10
	腎炎－膿瘍型	9
	腎盂拡張	5
	嚢胞腎	28
	膀胱炎	3
	卵胞嚢腫	2
	小計	57
	運動器系	外傷性筋出血
スポット		32
筋肉水腫		80
筋脂肪置換症		2
筋肉膿瘍		1
その他の筋炎		4
小計		636
奇形	ヘルニア	6
	その他の奇形	14
	小計	20
腫瘍	その他の腫瘍	6
	小計	6
その他	メラノージス	4
	脂肪壊死	816
	その他（中毒・他）	41
	黄脂症	6
	小計	867
計		10,473

(5) 牛海綿状脳症（BSE）検査実施状況

平成13年の国内初のBSE感染牛の確認に伴い、厚生労働省通知に基づき牛海綿状脳症検査対応マニュアルを作成し、検査体制を強化した。平成13年10月18日から平成25年6月30日までは全頭に対して、平成25年7月1日からは48か月齢超の牛に対してスクリーニング検査を実施してきた。

また平成29年4月1日より国内措置の見直しを受け、検査対象を生後24か月齢以上の牛のうち、生体検査において、何らかの神経症状又は全身症状を示し、と畜検査員が疾病鑑別の観点から検査が必要であると判断するものとした。

B S E 検査頭数
0

(6) と畜検査に基づく精密検査実施状況

と畜検査において疾病や異常が発見され、判断が困難な場合、細菌、病理及び理化学等の精密検査を実施した。

へい死獣畜については、と畜検査の対象とならないが、人畜共通感染症及び家畜伝染病の予防のため検案した。

精密検査実施頭数

畜種	実施頭数	内 容 (疑い畜含む)					
		起立困難	敗血症	尿毒症	黄疸	リ牛ン伝染腫性	発育不全
牛	56	46	3	4	1	1	1

精密検査の内容

畜種	細菌検査	病理検査	理化学検査	計
牛	16	54	504	574

(7) 各種証明書の発行件数

と畜解体証明	病変証明 (枝肉等)	廃棄証明 (全部・一部廃棄)	死亡確認書	輸出牛肉食肉 衛生証明書
7,948	0	0	3	13

(8) 輸出牛肉処理施設認定状況

	輸出認定取得日	認定施設数
マカオ	平成24年2月29日	1
ベトナム	平成26年3月10日	
タイ	平成26年8月22日	
UAE	平成27年6月30日	
バーレーン	平成27年8月12日	
カタール	平成27年8月21日	
ミャンマー	平成28年10月3日	

(令和5年3月現在)

2. 食品衛生法に係る監視・検査

(1) 食品衛生監視

食品衛生法に基づき、枝肉の取り扱いや保管状況等についてふき取り検査結果を元に指導を行った。また、と畜場内食肉処理施設等の衛生保持の強化を図るため監視指導するとともに、従事者に対して食品衛生のリーフレットを配布するなどして衛生知識の啓発を行った。

と畜場内食品営業施設数及び監視回数

食肉処理業 (食肉のカット加工)	年間延べ 監視回数
3	32

(2) 食品衛生検査

食肉による食中毒の防止や衛生的な食肉の流通を図るため、食肉や施設環境等について各種検査を行い、衛生水準の向上を図った。

厚生労働省による畜水産食品の有害物質モニタリング検査の一環として、食肉の残留抗生物質検査を実施した。検査結果はすべて陰性であった。

食品衛生法に係る検査件数 ※ () はその内収去検査にかかるもの

細菌検査	残留抗生物質検査	理化学検査	計
610	30 (30)	1,088	1,728

収去検査内訳

検査対象	検査項目	検体数	検査件数
食肉 (牛)	残留抗生物質	10	30

3. 食肉衛生に関する調査研究事業

疾病の原因追求や、と畜検査技術及び専門知識向上のため、各種調査や研究を実施した。

細菌検査	病理検査	理化学検査	その他	計
581	2	48	807	1,438

4. その他の事業

(1) 職員の安全衛生管理

検査所職員は、業務上種々の疾病に感染する機会があり、精密検査時に有機溶剤を使用する事もあるため、有機溶剤取り扱い者検診や一般定期健康診断の受診を徹底している。

さらに、業務の性質から、切創・打撲・腰痛等が発生しやすく、公務災害の発生防止に努めている。

(2) と畜検査技術向上のための取組

精密検査事例の検討会や疾病診断の勉強会を実施し、と畜検査技術の向上を図った。
また、書面開催での研修会に参加し、情報の収集に努めた。

(3) 定例検査員会議の開催

定期的に所内会議を開催し、業務の円滑化と検査技術の平準化並びに各種情報交換等を図った。

(4) 検体採取への協力

大学等教育機関が研究実習材料を採取することに協力した。

(5) 施設見学者の受け入れ

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を行い、少数の見学者への検査業務の説明を行った。

(6) 啓発活動等の実施

食肉に対する正しい知識や、ミートセンターが食肉流通の拠点として重要な役割を果たしていること等を消費者に広く周知するため、自治体、地域住民へのリーフレットの配布により、食肉の安全性について啓発を行った。

さらに、と畜場作業員に対し、食品衛生に係る最新情報を提供するとともに、注意喚起を行った。

(7) 自主衛生管理の推進

と畜場管理者及び食肉処理業者に対し、施設の自主点検及び自主検査並びにHACCPに基づく衛生管理について助言した。

(8) と畜場内の巡回監視の実施

と畜場管理者とともにと畜場内を定期的に巡回し、HACCPに基づく衛生管理について、実際の現場を見ながら助言した。併せてHACCPに関する自主点検表などの書類を点検し、必要があれば助言した。

(9) 参考資料

主な衛生講習会等実施状況（場外で実施したものも含む）

実施月	概要	対象者	内容
4月	新規採用職員研修(獣医師職)	新規採用職員	施設・設備や業務内容について
5月	衛生講習会	と畜場作業員	と畜場の衛生管理状況について
	健康医療部新規採用職員研修	新規採用職員	施設・設備や業務内容について
6月	衛生講習会	と畜場作業員	と畜場の衛生管理状況について
	健康医療部新規採用職員研修	新規採用職員	施設・設備や業務内容について
7月	関西医科大学実習生研修	大学生	施設・設備や業務内容について
8月	インターンシップ研修	インターンシップ生	施設・設備や業務内容について
11月	大阪健康安全基盤研究所職員研修	地方衛生研究所職員	調査研究事業について
3月	大阪公立大学学生研修	大学生	施設・設備や業務内容について

主な所外研修への参加状況

研修名	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック所長会
	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック会議及び技術研修会
	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック会微生物検査担当者会議
	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック会病理検査担当者会議
	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック会理化学検査担当者会議
	全国食肉衛生検査所所長会議及び全国食肉衛生検査所協議会全国大会
	全国食肉衛生検査所協議会 食肉及び食鳥肉衛生技術研修並びに研究発表会
	全国食肉衛生検査所協議会 微生物部会総会及び研修会
	全国食肉衛生検査所協議会 病理部会総会・病理研修会・病理部会役員会
	全国食肉衛生検査所協議会 理化学部会総会及び研修会
	近畿食品衛生監視員研修会

第3章 調査及び研究

1. 年度別調査研究発表一覧

年度	演 題	発 表 者	学 会 ・ 研 修 会 名
H25	Colony-sweep PCR法によるペロ毒素遺伝子検出系の検討	山内佳奈恵	全国食肉衛生検査所協議会 第33回微生物部会研修会
H26	Colony-sweep PCR法を用いた牛小腸における腸管出血性大腸菌汚染実態調査	藤田真理子	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会
H27	牛の肺で見られた腫瘍についての考察	藤田真理子	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会
	牛の肺で見られた腫瘍についての考察	藤田真理子	平成27年度食肉衛生技術研修会
H28	内臓処理場における腸管出血性大腸菌の相互汚染実態調査	中谷光輝	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会
	内臓処理場における腸管出血性大腸菌の相互汚染実態調査	中谷光輝	平成28年度食肉衛生技術研修会
H29	と畜場HACCP導入に向けた衛生管理体制の向上への取り組み	中谷光輝	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会
	と畜場HACCP導入に向けた衛生管理体制の向上への取り組み	中谷光輝	平成29年度食肉衛生技術研修会
R2	と畜場作業従事者への手洗い指導について	池邊百合子	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会 (書面開催)
R3	レバ刺し鑑別を目的とした組織学的検索及び最適な保存方法の検討	矢嶋朋也	令和3年度近畿食品衛生監視員研修会
R4	と畜場作業従事者の衛生意識向上への取組みについて	松尾一穂	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会 (書面開催)
	と畜場作業従事者の衛生意識向上への取組みについて	松尾一穂	令和4年度全国食肉衛生検査所協議会 食肉及び食鳥肉衛生研究発表会

第4章 その他

1. 羽曳野市立南食ミートセンター施設概要

敷地面積：8,675 m²

建物面積：3,865 m²

と畜処理能力：牛150頭／日、馬・豚・羊30頭未満／日

処理棟：2,574 m²（鉄筋コンクリート造2階建て 一部中3階）

係留所、と室、食肉処理室、内臓処理室、懸肉室、枝肉冷蔵庫

汚水処理場：935 m²（鉄筋コンクリート造）

動物焼却炉：126 m²（鉄骨造平屋建）

病畜と室：36 m²（鉄骨造平屋建）



※最寄駅

近鉄南大阪線：高鷲駅下車（各駅停車のみ） 徒歩15分

近鉄南大阪線：藤井寺駅下車（準急停車） タクシー10分



2. と畜検査統計

年度別と畜検査頭数（大阪府）（政令指定都市、中核市を除く）

畜種 年度	牛	馬	計
H25	19,706	8	19,714
H26	19,613	3	19,616
H27	13,798	5	13,803
H28	12,717	7	12,724
H29	12,304	2	12,306
H30	10,816	6	10,822
R1	9,930	2	9,932
R2	9,451	0	9,451
R3	9,404	0	9,404
R4	7,948	0	7,948

※H27年度までは松原食肉衛生検査所との合算

事業概要 令和5年9月発行

編集・発行 大阪府羽曳野食肉衛生検査所
〒583-0883 大阪府羽曳野市向野2丁目4番14号
Tel 072-938-7891
Fax 072-939-5614
E-mail habikinoshokken@sbox.pref.osaka.lg.jp