令 和 6 年 版（令和5年度実績）

食 肉 衛 生 検 査 業 務 概 況

検査所の仕事

食肉の衛生検査

安全な食肉を供給するため、獣医師である検査員が、法律に基づき一頭ごとにと畜検査を実施しています。

また、搬入肉等についても衛生監視を行っています。

監視・指導

食肉市場における冷蔵庫等の施設や食肉処理業などの営業施設について監視・指導を行っています。

また、市場に出入りする食肉輸送車に対し、食肉の取扱い、衛生管理、温度管理等について監視・指導を行っています。

衛生講習会

食肉取扱い従事者や関係者に対し、衛生意識を高めるため、講習会を実施しています。

調査研究

食肉等に関する様々な調査研究を行っており、得られた結果は、学会等を通じて発表しています。

検査結果の還元

と畜検査結果を生産者等にフィードバックし、食肉の安全や生産性の向上に役立てています。

東京都芝浦食肉衛生検査所

1 検査所の組織・人員 （令和6年4月1日現在・現員）

福祉保健局 ― 芝浦食肉衛生検査所
- 管理課
  - 庶務担当
  - 業務担当
  - 事業調整担当
  - ハサップ衛生指導担当
- 検査課
  - 大動物検査担当
  - 小動物検査担当
  - 精密検査担当
- 島しょと畜検査員（島しょ保健所及び産業労働局職員兼務）

管理職	事務	と畜検査員	獣医衛生補佐員	会計年度任用職員	計
3	3	52	13	4	75
2 ※	3	－	－	－	14
	－	6	－	1	
	－	1	－	－	
	－	1	－	－	
1	－	19	8	－	53
	－	11	5	－	
	－	6	－	3	
－	－	8	－	－	8

※ 所長含

2 所管と畜場

区分	と畜場名	と畜場番号	所在地	設置者	開場日数
一般	東京都立芝浦屠場	1	港区港南2-7-19	東京都	242 日
一般	八丈町と畜場	１４	八丈町大賀郷5626-90	八丈町	0 日

3 と畜検査頭数及び搬入枝肉検査頭数

	年度	総計	牛	肉用種 ※1	乳用種 ※2	こ牛 ※3	馬	豚	めん羊	山羊
都内管内と畜場	令和３	286,689	85,803	85,321	482	2	0	200,884	0	0
	令和４	295,259	87,386	86,975	411	1	0	207,871	0	1
	令和５	299,252	87,835	87,540	295	0	0	211,417	0	0
	芝浦	299,252	87,835	87,540	295	0	0	211,417	0	0
	八丈町	0	－	－	－	－	－	－	0	0
搬入枝肉 ※4		52,110.0	49,472.5	37,159.0	12,313.5	136.5	0	2,501.0	0	0

※1 和牛、交雑種
※2 ホルスタイン種等
※3 生後１年未満の牛
※4 他のと畜場等から食肉市場に搬入された枝肉

4 原因別処分頭数

畜種	処分内容	処分実頭数	豚丹毒	サルモネラ症	豚赤痢	放線菌病	萎縮性鼻炎	トキソプラズマ病	ジストマ病	その他寄生虫病	膿毒症	敗血症	尿毒症	黄疸	水腫	腫瘍	白血病	牛伝染性リンパ腫	その他 ※	計
牛	とさつ禁止	0		0				0		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0
	全部廃棄	61		0		0		0	0	0	0	4	10	4	0	1		42	0	61
	一部廃棄	62,977				19			10	1				0	6,832	17			73,491	80,370
こ牛	とさつ禁止	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
	一部廃棄	0				0			0	0				0	0	0		0	0	0
馬	とさつ禁止	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
	一部廃棄	0				0			0	0				0	0	0			0	0
豚	とさつ禁止	13	13	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0		0	13
	全部廃棄	213	12	0	0	0	0	0	0	0	110	19	20	4	41	4	3		0	213
	一部廃棄	121,388				0			0	0				0	1,591	7			133,573	135,171
めん羊	とさつ禁止	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
	一部廃棄	0				0			0	0				0	0	0			0	0
山羊	とさつ禁止	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
	一部廃棄	0				0			0	0				0	0	0			0	0
合計	とさつ禁止	13	13	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13
	全部廃棄	274	12	0	0	0	0	0	0	0	110	23	30	8	41	5	3	42	0	274
	一部廃棄	184,365				19			10	1				0	8,423	24	0	0	207,064	215,541

注）一部廃棄については、わずかであっても異常が認められ廃棄された部位があれば、１頭として計上

※ その他
- (1)炎症又は炎症産物による汚染 ……肺炎、胸膜炎、心外膜炎、肝炎、胆管炎、胃炎、腸炎 等
- (2)変性又は萎縮 ……脂肪肝、腸間膜脂肪壊死、腎周囲脂肪壊死 等
- (3)その他 ……結石症、奇形、外傷、骨折 等

5 残留有害物質検査

	動物用医薬品等						農薬	
	抗菌性物質		駆虫薬		その他の薬剤			
	検査頭数	陽性頭数	検査頭数	陽性頭数	検査頭数	陽性頭数	検査頭数	陽性頭数
牛	287	0	48	0	48	0	12	0
豚	245	1※	42	0	42	0	6	0
合計	532	1※	90	0	90	0	18	0

※ 食品衛生法に基づき販売禁止処分

6 施設等の細菌検査

	検査施設数	検体数	延べ検査数	指導件数	検査項目
食肉処理業	23	246	984	0	一般細菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌
飲食店営業	1	5	20	0	
内臓取扱業者	62	171	684	0	
その他※	7	55	190	0	
合計	93	477	1,878	0	

※ 製氷機、ウォータークーラー、その他場内施設の合計

7 監視件数

	計	食品衛生法等関係		と畜場法等関係		化製場法等関係	
		食肉処理業・食肉販売業	その他の営業等 ※2	と畜場施設 ※3	市場施設 ※4	化製場等施設 ※5	動物質原料運搬
対象数 ※1	＊＊＊	36	＊＊＊	22	6	2	＊＊＊
監視件数	18,530	8,220	799	6,377	1,459	478	1,197
指導件数	114	67	38	9	0	0	0

※1 令和5年度末施設数
※2 飲食店、食肉輸送車等の合計
※3 係留所、処理室、内臓取扱室等の合計
※4 取引室及び冷蔵冷凍庫の合計
※5 原皮貯蔵所
注）＊＊＊は、不定数

8 牛海綿状脳症(BSE)検査

		と畜場	芝浦
ＢＳＥ検査		検査頭数	83
内訳	スクリーニング検査 ※1	陰性頭数	83
		陽性頭数	0
	確認検査 ※2	陰性頭数	0
		陽性頭数	0

※1 24か月齢以上で検査が必要であると判断した牛について検査を実施
※2 スクリーニング検査陽性検体について、国が指定した検査機関において行う検査

9 めん羊・山羊の伝達性海綿状脳症(TSE)検査

	八丈※	
	めん羊	山羊
検査頭数	0	0
陰性頭数	0	0
陽性頭数	0	0

※ 島しょ分については、本所においてスクリーニング検査を実施

注)ＴＳＥスクリーニング検査として行っている検査数

10 と畜検査手数料

牛・馬	1,200 円
こ牛・豚	310 円
めん羊・山羊	240 円

11 主な生産地

牛	茨城県 群馬県 岩手県 栃木県 千葉県 北海道
豚	茨城県 群馬県 岩手県 千葉県 栃木県 秋田県

12 輸出食肉衛生証明書発行実績

対象	マカオ向け	タイ向け	ベトナム向け	ミャンマー向け
証明書発行件数	57件	406件	81件	0件
取扱量	16,615.6kg	98,998.4kg	37,403.2kg	0.0kg

注） 二国間協議に基づいた牛肉輸出のために発行する衛生証明書

13 と畜検査結果証明書発行実績

年度	証明書発行件数
令和4	524 件
令和5	582 件

注） 原皮・血液等を含む。

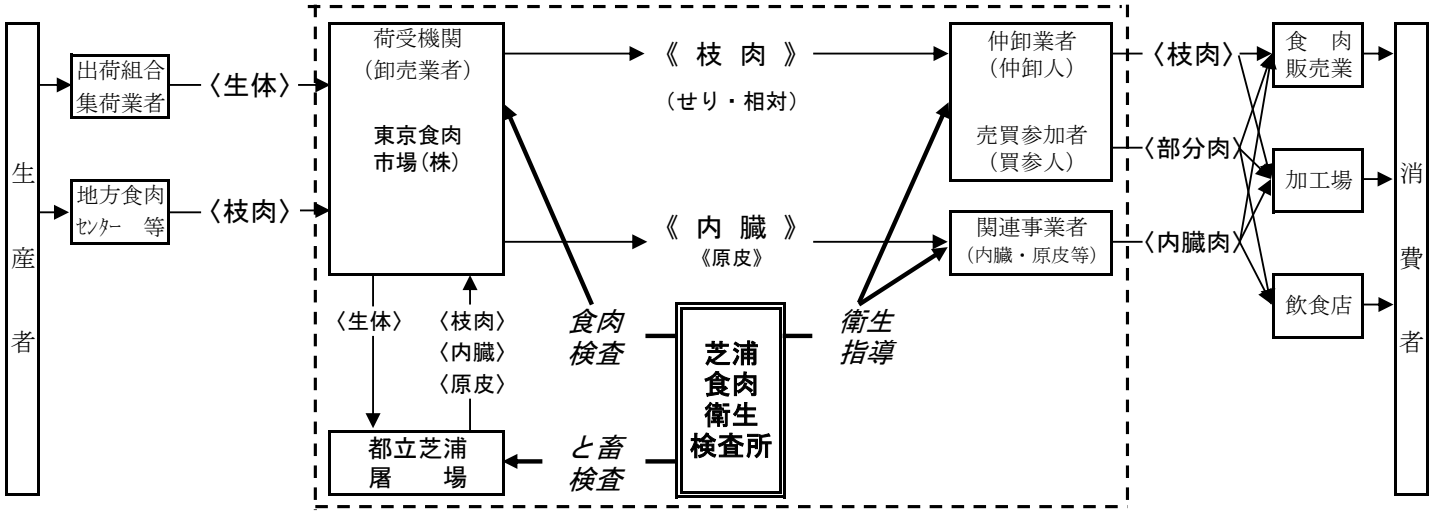
14 普及啓発実績

所属	件数	人数
関係行政機関	25 件	465 人
大学等教育機関	5 件	51 人
その他(消費者等)	34 件	766 人

注） 衛生講習会、見学、視察、研修の普及啓発等の実施状況

15 食肉流通

［東京都中央卸売市場食肉市場］



と畜検査の流れ

生体検査
家畜が生きている状態で、病気の有無を検査します。
不合格の場合は、「とさつ禁止」となります。

解体前検査
血液を中心に検査します。
不合格の場合は、「解体禁止」となります。

解体後検査
解体された家畜は、全ての部分を検査します。
不合格の場合は、「全部廃棄」又は「一部廃棄」となります。

頭部検査　**内臓検査**　**枝肉検査**

精密検査
肉眼で判定できない場合等、必要に応じて、微生物学的・理化学的・病理学的な精密検査を行います。

合格 → **検印** → **出荷**

牛の頭部（舌と頬肉を除く）、回腸遠位部及び脊髄は、解体時に除去され、全て焼却されます。

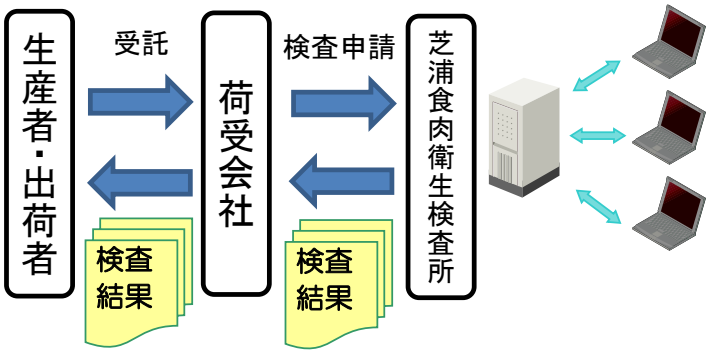
不合格 → **廃棄**

食肉衛生検査システムを活用した情報還元事業と危機管理体制強化

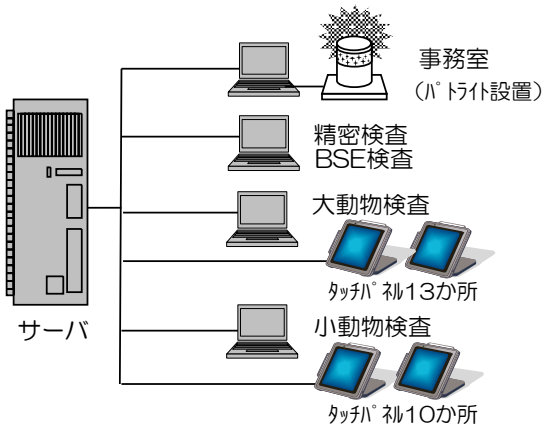
当所では、食肉衛生検査システムを導入し、と畜場法や食品衛生法に基づく検査のデータを管理しています。このシステムでは、タッチパネルやPCから入力された検査データを、データベースに集約します。これにより、検査データが電子化及び共有化され、生産者等への迅速かつ効果的な情報還元や、緊急情報の迅速な伝達等危機管理体制の強化を図っています。また、蓄積された検査データを活用し、調査研究等の発表に役立てています。

○家畜疾病の予防や安全な食肉を生産するための資料として、生産者等に検査情報を還元しています。

【検査情報のフィードバックのイメージ】



○検査データを端末から入力し、データベースで集約管理しています。
○緊急情報は各端末にリアルタイムで表示・伝達し、迅速に対応します。



令和6年版食肉衛生検査業務概況
（令和5年度実績）
令和6年5月発行
令和6年度
登録第1号
編集･発行　東京都芝浦食肉衛生検査所
住　　所　〒108-0075　東京都港区港南二丁目7番19号
電　　話　03(3472)5175
Ｆ　Ａ　Ｘ　03(3450)6745