

1 検査所の組織・人員 (令和7年4月1日現在・現員)

1 検査所の組織・人員

(令和7年4月1日現在・現員)

		管理職	事務	と畜 検査員等	獣医衛生 補佐員	会計年度 任用職員	計
保健医療局	芝浦食肉衛生検査所	3	4	50	16	5	78
	管 理 課	2 ※1	4	-	-	-	14
			-	5	-	1	
			-	1	-	-	
			-	1	-	-	
			-	19	9	-	
	検 査 課	1	-	11	7	-	56
			-	5 ※2	-	4	
			-	-	-	-	
	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)		-	-	8	-	-

※1 所長含

※2 薬剤師1名含

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	245 日
一 般	八 丈 町 と 畜 場	1 4	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			こ牛 ※3	馬	豚	めん羊	山羊	
			肉用種 ※1	乳用種 ※2							
都内	令和4	295,259	87,386	86,975	411	1	0	207,871	0	1	※1 和牛、交雑種
	令和5	299,252	87,835	87,540	295	0	0	211,417	0	0	※2 ホルスタイン種等
	令和6	314,822	90,081	89,924	157	1	0	224,740	0	0	※3 生後1年未満の牛
市内と市外	芝 浦	314,822	90,081	89,924	157	1	0	224,740	0	0	※4 他のと畜場等から食肉市場に搬入された枝肉
	八丈町	0	-	-	-	-	-	-	0	0	
搬入枝肉 ※4		48,275.5	46,469.0	35,861.0	10,608.0	115.5	0	1,691.0	0	0	

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	56		0		0		0	0	0	0	3	4	2	0	1		46	0	56
	一部廃棄	61,853				22			16	1				0	5,974	26			70,014	76,053
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	1				0			0	0				0	0	0			1	1
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	18	18	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0		0	18
	全部廃棄	267	13	0	0	0	0	0	0	0	101	38	10	2	100	3	0		0	267
	一部廃棄	146,406				0			0	0				0	2,508	4			160,565	163,077
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	18	18	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18
	全部廃棄	323	13	0	0	0	0	0	0	0	101	41	14	4	100	4	0	46	0	323
	一部廃棄	208,260				22			16	1				0	8,482	30			230,580	239,131

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	284	0	48	0	48	0	12	0
豚	205	0	40	0	40	0	4	0
合計	489	0	88	0	88	0	16	0

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	22	255	1,020	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	3	12	0	
内臓取扱業者	62	156	624	0	
その他※	6	40	130	0	
合計	91	454	1,786	0	

※ 製氷機、
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	***	38	***	22	6	2	***
監視件数	18,955	8,396	852	6,556	1,471	480	1,200
指導件数	118	75	34	9	0	0	0

※1 令和6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
B S E 検 査		検査頭数	4
内 訳	スクリーニング	陰性頭数	4
	検 査 ※1	陽性頭数	0
	確認検査 ※2	陰性頭数	0
		陽性頭数	0

※1 行動異常又は神経症状を呈し、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	栃木県	北海道	茨城県
	群馬県	福島県	宮城県
豚	群馬県	岩手県	茨城県
	栃木県	千葉県	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	25件	821件	417件	0件
取扱量	25,843.1kg	203,163.2kg	145,786.3kg	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5	582 件
令和6	1,160 件

注) 原皮・血液等を含む。

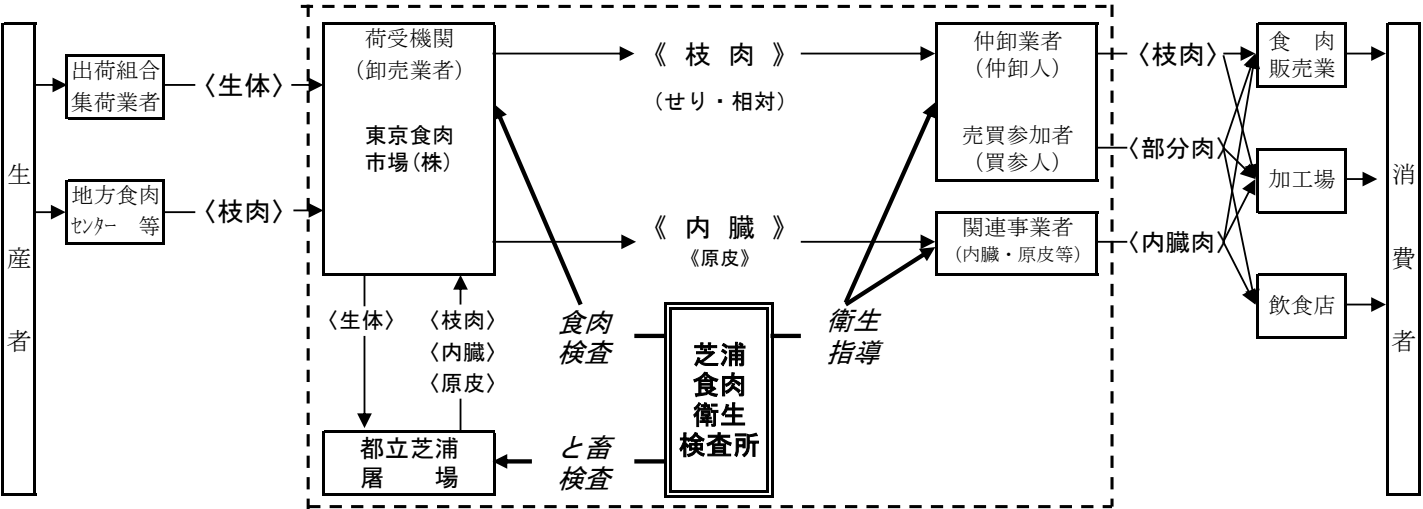
14 普及啓発実績

所属	件数	人数
関係行政機関	27 件	444 人
大学等教育機関	3 件	39 人
その他(消費者等)	30 件	1,028 人

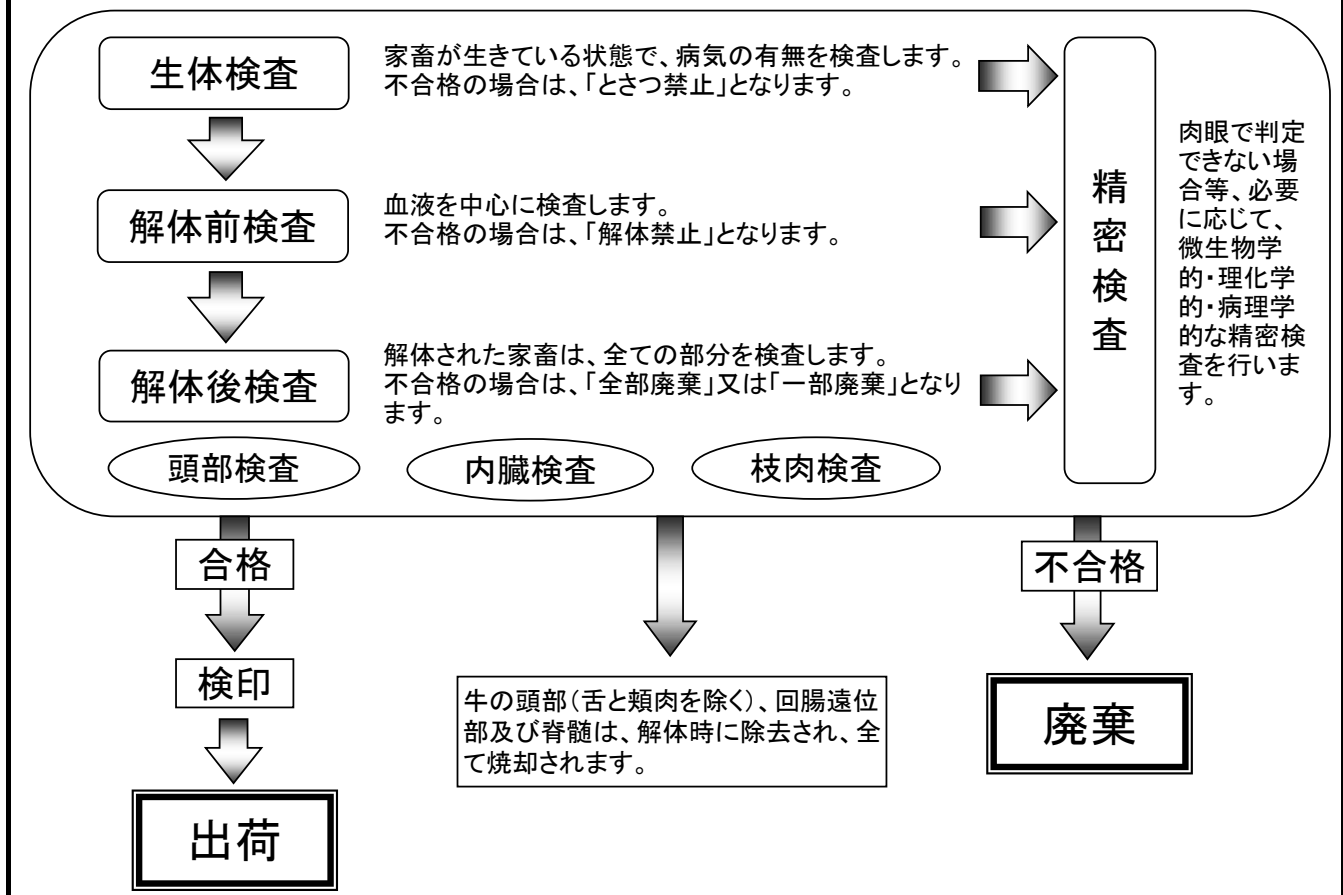
注) 衛生講習会、見学、視察、研修の普及啓発等の実施状況

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

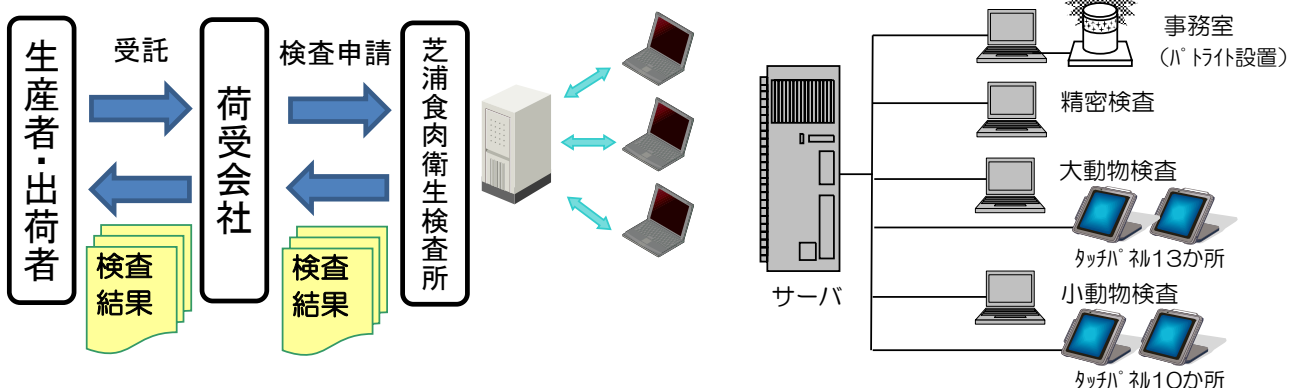


食肉衛生検査システムを活用した情報還元事業と危機管理体制強化

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。

【検査情報のフィードバックのイメージ】



令和7年版食肉衛生検査業務概況
(令和6年度実績)

令和7年度
登録第1号

令和7年5月発行

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

令和7年版（令和6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