

令和3年度

業 務 年 報



神戸市食肉衛生検査所

目 次

第 1 章	総 説	- 1 -
1	沿革	- 2 -
2	変遷	- 3 -
3	組織及び人員配置	- 6 -
4	検査所の概要	- 7 -
5	食肉衛生検査手数料	- 7 -
6	管轄食肉センターの概要及び各種手数料一覧表	- 8 -
7	神戸市における食肉安全確保対策の概要	- 9 -
第 2 章	検査業務	- 11 -
1	食肉衛生検査の概要	- 12 -
2	食肉衛生検査統計	- 13 -
(1)	令和 3 年度普通畜及び病畜検査頭数	- 13 -
(2)	年度別検査頭数の推移（過去 10 年間）	- 13 -
(3)	月別検査頭数及び検査日数	- 14 -
(4)	令和 3 年度産地別検査頭数	- 14 -
(5)	令和 3 年度に行政処分した頭数及び原因	- 16 -
(6)	令和 3 年度臓器別主要病変（行政処分を伴わない病変を含む）	- 18 -
(7)	BSE スクリーニング検査頭数	- 20 -
3	令和 3 年度試験室内検査実施状況	- 20 -
4	衛生管理の推進	- 23 -
5	輸出食肉の衛生証明	- 24 -
第 3 章	基礎・調査研究	- 25 -

第 1 章 総 説

1 沿革

神戸市における食肉処理は、1865年（慶応元年）兵庫沖に来泊した外国軍艦乗組員が、長田村糸木の家畜商人より牛を数頭購入して艦内で解体した事に始まり、その後、和田岬で解体するようになった。1868年（明治元年）には外国艦船の出入りが多くなり、また外国人移住者も増加し、その食肉需要に応ずるため、英国人キルビー氏が市内海岸通「柴六」酒造蔵を借りて牛の解体を始めたが、市民の反対にあって廃業した。しかし、当時英国人ラーポー氏が生田川尻に処理場を開いており、これに仏、清の人たちが加わり、元小野浜造船所前に共同の処理場を開設した。

1870年（明治3年）に藤原泰蔵氏が前記の処理場に牛を供給する目的の商会を設けた。1871年（明治4年）に神戸、京都の5商会が連合して小野浜に鳥獸売込商会を設立し、同時に処理場開設の許可を得た。これが神戸市における日本人が設置した解体処理場の始めである。この後、日本人の経営するものが続出し、1875年（明治8年）には神戸での肉の需要の大半は日本人経営の処理場から供給されるまでになった。

1899年（明治32年）に「屠畜取締規則」が発令され、外国人経営の小野浜処理場を山本繁造氏が買収して神戸と畜株式会社を設立し、処理場も新築しこれを「葺合処理場」とした。

1904年（明治37年）10月に東尻池村字高松に処理場を併設して、神戸家畜株式会社が設立された。1906年（明治39年）に発令された「屠場法」が、処理場は地方公共団体が経営することを原則としていることや、神戸家畜株式会社の営業許可期間が満期になるのにあわせ、1920年（大正9年）1月1日「市立神戸処理場」が現在地に開場された。

1964年（昭和39年）に全面的建替工事が行われたが、1996年（平成8年）7月に衛生的で近代的な食肉センターづくりと市場の活性化、消費者に安全で良質な食肉を供給することを目的として隣接地に総工費約112億円をかけ中央卸売市場西部市場が新しく建設された。

2 変遷

1920年（大正9年）		「市立神戸処理場」開設
1950年（昭和25年）		兵庫県より神戸市衛生局に食肉衛生検査業務を権限移譲
1954年（昭和29年）		「神戸市立と畜場」と名称変更
1955年（昭和30年）		有馬郡長尾町が神戸市に合併され、有馬郡畜連経営の三田と畜場に検査員派遣
1961年（昭和36年）		神戸市立と畜場（衛生局所管）の第1期改築工事着工
1963年（昭和38年）		と畜場関係工事竣工
1964年（昭和39年）		食肉市場設備、管理棟竣工。検査室の新築（事務室等75㎡、精密検査室75㎡、計150㎡）
1965年（昭和40年）	4月	「神戸市中央卸売市場食肉市場」と名称変更
1966年（昭和41年）		農協合併により三田市農業協同組合が三田と畜場の経営継承
1967年（昭和42年）	1月	検査業務を食肉市場検査係から、衛生局公衆衛生課所属の「食肉衛生検査所」に移管
1969年（昭和44年）	4月	食肉市場併設と畜場が対香港輸出食肉取扱施設に認定
1976年（昭和51年）	4月	食肉市場併設と畜場を「神戸市立食肉センター」と名称変更、と畜検査員が専任職となる
1978年（昭和53年）	4月	「神戸市中央卸売市場食肉市場」が衛生局から経済局に移管され、「神戸市中央卸売市場西部市場」と名称変更
1983年（昭和58年）	12月	食肉衛生検査所を拡張整備し、病理、理化学及び微生物検査室を新設
1992年（平成4年）	4月	コンピューター処理による台帳管理を開始
1995年（平成7年）	1月	阪神大震災のため作業一時中止、同年2月13日から作業再開
1996年（平成8年）	4月	組織改正により保健福祉局健康部公衆衛生課食肉衛生検査所に変更
	6月	神戸市中央卸売市場西部市場の建替第1期工事終了
	7月	神戸市立食肉センターが新規施設にて操業開始 食肉衛生検査所も新設（事務室等267㎡・精密検査室339㎡、計606㎡） 神戸市立食肉センターが対香港輸出豚肉取扱施設に認定
1998年（平成10年）	3月	中央卸売市場西部市場建替第2期工事終了
	4月	組織改正により保健福祉局健康部生活衛生課食肉衛生検査所に変更
2000年（平成12年）	2月	改修工事のため、三田と畜場（三田食肉センター）廃止

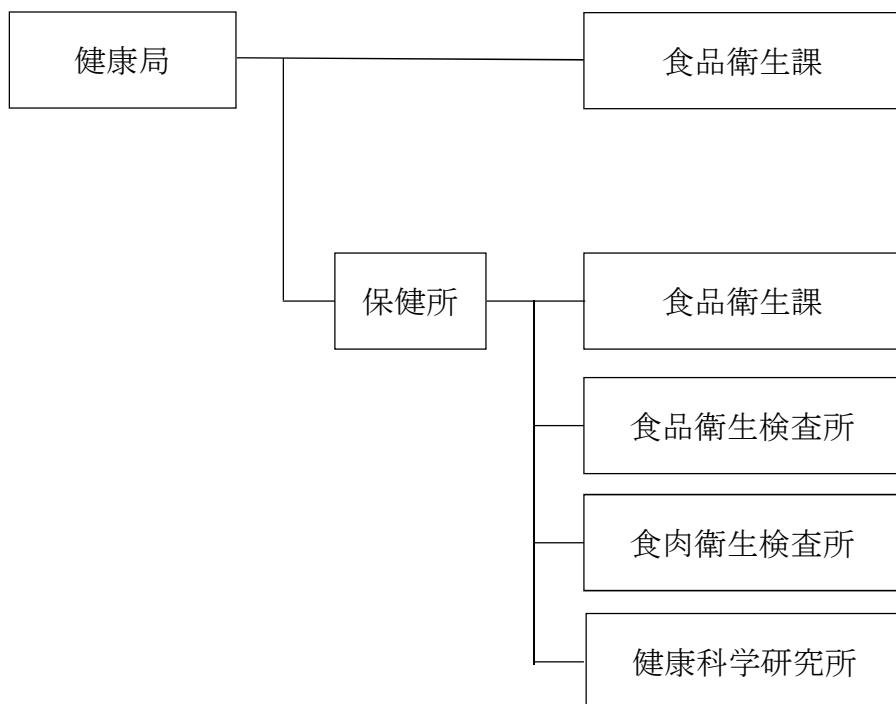
2000年（平成12年）	3月	と畜場法施行規則改正に伴う神戸市立食肉センターの大動物解体ライン改修工事完了 改修工事完了のため、三田食肉センター設置許可
	7月	三田食肉センターの設置者が兵庫六甲農業協同組合に変更
	12月	三田食肉センターの設置者が株式会社三田食肉公社に変更
2001年（平成13年）	10月	牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング全頭検査開始
2008年（平成20年）	4月	組織改正により保健福祉局健康部食肉衛生検査所に変更
2012年（平成24年）	12月	神戸市立食肉センターが対タイ輸出牛肉取扱施設に認定 神戸市立食肉センターが対マカオ輸出牛肉取扱施設に認定
2013年（平成25年）	7月	BSEスクリーニング検査の対象月齢を「48か月齢超」に変更
2014年（平成26年）	3月	神戸市立食肉センターが対ベトナム輸出牛肉取扱施設に認定
	6月	三田食肉センターにてムスリム向けハラール牛肉の生産開始
2015年（平成27年）	2月	神戸市立食肉センターが牛解体ラインにHACCP導入 神戸市立食肉センターが対ロシア等輸出牛肉取扱施設に認定 神戸市立食肉センターが対ベラルーシ輸出牛肉取扱施設に認定
	7月	神戸市立食肉センターが対マカオ豚肉輸出を開始
	10月	神戸市立食肉センターが対ミャンマー輸出牛肉取扱施設に認定
2016年（平成28年）	2月	三田食肉センターが対UAE輸出牛肉取扱施設に認定 三田食肉センターが対カタール輸出牛肉取扱施設に認定
	11月	定
2017年（平成29年）	3月	三田食肉センターが対バーレーン輸出牛肉取扱施設に認定
	4月	神戸市立食肉センターが豚解体ラインにHACCP導入 組織改正により保健福祉局保健所食肉衛生検査所に変更 健康牛のBSEスクリーニング検査を廃止
	9月	神戸市立食肉センターが対台湾輸出牛肉取扱施設に認定

2018年（平成30年）	4月	三田食肉センターが HACCP 導入
2020年（令和2年）	4月	組織改正により健康局保健所食肉衛生検査所に変更
2021年（令和3年）	3月	神戸市立食肉センターがフィリピン向け輸出牛肉取扱施設に認定

3 組織及び人員配置

(令和4年4月1日 現在)

(1) 組織



(2) 人員配置

	所長	担当係長	技術職員	会計年度 任用職員	計
と畜検査員（獣医師）	1	4	7	4	16
事務職員				3	3

4 検査所の概要

名 称	神戸市食肉衛生検査所	神戸市食肉衛生検査所 三田検査室
所在地	〒653-0032 長田区苅藻通7丁目1番20号	〒651-1511 北区長尾町宅原11
電話番号	078-671-1595	078-986-2548
F A X	078-671-2440	078-986-2548
施設面積 (m ²)	事務室 : 267 病理検査室 : 92 理化学検査室 : 84 微生物検査室 : 89 BSE 検査室 : 24 その他（現場検査室、 病畜棟検査室など） : 100	事務室 : 36 検査室 : 24 BSE 検査室 : 26

5 食肉衛生検査手数料

(単位：円／頭、令和4年4月1日現在)

畜種	牛	馬	豚	子牛	めん羊	山羊
検査手数料	700	700	220	220	220	220

6 管轄食肉センターの概要及び各種手数料一覧表

(令和4年4月1日現在)

名 称	神戸市立食肉センター	三田食肉センター	
設置者名	神戸市	株式会社三田食肉公社	
所在地	〒653-0032 長田区荻藻通7丁目1番20号	〒651-1511 北区長尾町宅原11	
電話番号	078-671-1593	078-986-2622	
手 数 料	牛	6,050	6,500
		1,816	20,800
	豚	1,320	
		748	
	豚(大貫)	1,870	
		748	
	子牛	2,750	6,500
		855	20,800

(手数料中 単位：円／頭、上段：解体料、下段：使用料)

7 神戸市における食肉安全確保対策の概要

腸管出血性大腸菌等の食肉を起因とする食中毒や豚熱・高病原性鳥インフルエンザのような家畜伝染病の発生に伴い、食肉の安全確保は市民の大きな関心ごととしてその重要性が増大している。このような食肉に起因する危害を防ぎ、安心・安全な食肉を供給するため、全ての食肉流通段階における安全確保対策が必要となっている。

神戸市における食肉の安全確保に関する対策は以下のとおりである。

家畜生産段階（農家）における対策

動物用医薬品・飼料添加物の残留や、O157・サルモネラ等に代表される食中毒菌のコントロールに関わる対策は、一次生産段階からの適切な管理と深く関連しており、「from Farm to Table」（生産、製造・加工、流通から最終の消費者までの衛生管理）を徹底するという考え方から、生産段階における関係部局との連携の確保が重要である。

本市では、所管部局である経済観光局、兵庫県の農政環境部農林水産局及び家畜保健衛生所等と連携するとともに、他都道府県で生産される家畜については、管轄する自治体の衛生関係部局を通じて当該農林水産部局と連携することにより、家畜生産段階における食肉の安全確保を図っている。

食肉生産段階（食肉センター）における対策

食肉衛生検査所は、安全で衛生的な食肉の供給を図ることを目的として、神戸市立食肉センター（神戸市中央卸売市場西部市場）及び三田食肉センターでと畜される全ての牛・豚について、疾病や異常の有無を1頭毎に生体から内臓・枝肉に至るまで徹底した検査を実施している。また、施設及び業者等に対しては、HACCPに基づいた衛生指導を行っている。

さらに、

- ・食肉衛生検査の結果得られた疾病や異常所見のデータを、生産者や生産段階における関係部局へ還元することによる、より健康で安全な家畜の生産促進
- ・残留抗菌性物質等の検査による食肉中の有害残留物質のチェック
- ・BSE対策として、BSE感染源となる恐れのある特定部位（SRM）除去の確認及び生体検査でBSEを疑う牛のBSEスクリーニング検査等を行い、安全な食肉の供給に努めている。

加工・流通段階（カット工場・小売店）における対策

各衛生監視事務所は、健康科学研究所、食品衛生検査所、食肉衛生検査所等関係機関と連携し、食肉販売業、食肉処理業、食鳥処理場等の営業者を監視している。

具体的には、

- ・ 食肉の加工や調理に際して、衛生的な設備の確保、適切に消毒された器具の使用、手洗い消毒の励行が実施されているか
- ・ 食肉の保管に関して、有蓋かつ衛生的な容器での保管、低温管理が行われているか
- ・ 食肉及び食肉製品の販売に際して、必要な表示の記載、定められた方法に従った保存が行われているか

をチェックしている。その結果、不備があれば法令に基づき是正を指示するとともに、必要に応じて収去検査を実施し、違反食品等の迅速な排除に努めている。

また、広域に流通する食肉については、関係行政機関と双方向による緊密な情報交換等の連携を図っている。このように、加工・流通段階における食肉の安全確保に努めると同時に、O157等の食中毒・食品事故等の未然防止を図り、被害発生時の拡大防止及び速やかな原因究明に努めている。

消費段階（消費者）における対策

家庭における食中毒を未然に防止するため、消費者である市民に対し「出前トーク」（食品衛生対策等について紹介し、これに対して市民からの要望や意見を聴取する事業）や、家庭での食品の取り扱いに関する衛生講習会の実施及び各種広報媒体を通じた食中毒予防に関する知識の普及啓発を図っている。O157・サルモネラ等社会不安となっている問題についても正しい知識を普及啓発し、安心の確保に努めている。

さらに、「食の安全・安心パトロール」（消費者、営業者と一体となって、食品関係施設を対象に合同パトロール）を通じ、消費者が食品の安全確保に関する正しい知識と理解を持ち、適切に食品を選択し、安心できる食生活が送れるように努めている。

食肉生産段階の安全性の最終チェック機関である食肉衛生検査所が各機関と連携して、『神戸市食品衛生監視指導計画』に基づき、その一翼を担いながら、健康で安心のできる食生活を実現できるよう努めている。