

はじめに

近年の食を取り巻く環境に対応するため、平成30年に公布された改正食品衛生法は、猶予期間を終えて令和3年6月から完全施行となりました。これによりと畜場や食鳥処理場においてもHACCPに基づく衛生管理が導入されています。各食肉衛生検査所では、所管施設に対して定期的な外部検証や監視を実施し、HACCPに基づく衛生管理が適切に運用されるよう指導・助言等を行い、衛生的な食肉の確保に努めています。

家畜伝染病に関しては、令和3年度に引き続き令和4年度も、国内各所で高病原性鳥インフルエンザの発生が相次ぎました。我が県でも、11月から2月にかけて6か所の養鶏場等で発生が確認され、およそ64万羽の鶏やあひるが殺処分されました。また、豚熱については県内での発生はないものの、全国各地で発生が続いています。

食肉衛生検査所では、家畜疾病の排除を確実に実施するとともに、管内施設で家畜伝染病が発生した場合に備え、家畜保健衛生所をはじめとする関係機関と連携して、感染拡大を防止するための危機管理体制の強化を図っています。

現在、新型コロナウイルス感染症の影響で低迷していた国際交流及び物流に回復の兆しが見られます。その中で県産物の食の魅力をさらに広く発信できるよう、そして県民が安心して食事を楽しむことができるよう、我々、食肉衛生検査所職員は検査業務の研鑽を積み、事業者、生産者や家畜保健衛生所など関係機関との情報共有や連携を強化しながら、より一層の食肉の安全・安心の確保に努めてまいります。

ここに、令和4年度の千葉県食肉衛生検査所の事業概要をとりまとめましたので、御高覧いただきますようお願い申し上げます。

令和5年10月

千葉県中央食肉衛生検査所長	畑野 克巳
千葉県東総食肉衛生検査所長	可世木 仁哉
千葉県南総食肉衛生検査所長	藤平 英一