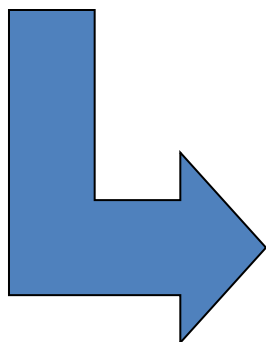


四日市市とは・・・

- 人口 304,736人 (R8.4.1)
- 面積 205.58平方キロ
- 市政施行 明治30年
- 保健所政令市 平成20年4月
- 姉妹都市 アメリカ ロングビーチ市(昭和38年10月)
- 友好都市 中国 天津市(昭和55年10月)

四日市市役所で働く獣医師は19人

※令和8年4月1日現在 常勤職員のみ(産休・病休含む)



獣医師としての

四日市市職員のしごと

保健所 衛生指導課

保健所 食肉・衛生検査所

四日市市は平成20年度より保健所政令市となり、保健所業務を市独自で行うようになりました。

四日市市では、獣医師は、現在、衛生指導課または食肉・衛生検査所に配属しています。

30～40代を中心とした職員が、一丸となって働いています。

あなたも若さあふれる四日市で、公衆衛生獣医師として私たちと一緒に働きませんか？



YOKKAICHI

空気、きれいだよ！

四日市市のゆるキャラ

こにゅうどうくん

食肉・衛生検査所

検査所の雰囲気



先輩職員の本音

職場環境が良く、福利厚生
や休みがしっかりしている
印象。

(埼玉県出身 40代 女性)

卒業したてで、社会人になる
不安も多い
(鈴鹿市出身 20代 男性)

工業地帯しかないイメージで
暮らしていくには不便そう・・・
(奈良県出身 20代 女性)

地元である四日市で働きたい！

(四日市市出身 30代 男性)

大学時代の知識を活かせる
か不安

(鈴鹿市出身 20代 男性)

**四日市市職員
になる前...**

公務員は安定している！

9時-17時で帰れる印象

(愛知県出身 40代 女性)

公衆衛生学に興味があった
けど、初めての仕事はやっ
ぱり不安だな。

(岡山県出身 20代 男性)

今までとは、全く異なる環
境になるのでうまくやって
いけるか不安
(山口県出身 20代 女性)

転職して、うまくやっていける
か不安が多い

(北海道出身 20代 男性)

四日市は『ぜんそく』のイ
メージ。空気が気になる
なあ。どんな街なのかな？
(愛知県出身 40代 男性)

先輩職員の本音

育休・産休制度などが取りやすい環境で、働くママにはありがたい！
(埼玉県出身 40代 女性)

職場は優しい人が多く働きやすい。仕事も丁寧に教えてもらえる。
(鈴鹿市出身 20代 男性)

四日市駅周辺は意外と栄えている。暮らしている中で特に不便は感じない。
(奈良県出身 30代 女性)

「公害の街」というイメージは変わった。蛍も見ることができた！
(愛知県出身 40代 男性)

**四日市市職員に
なってみて**

名古屋まで電車で約30分！名古屋から通勤しています！
(愛知県出身 40代 女性)

市職員は転勤で大きな引っ越しの必要がなく、生活が安定
(北海道出身 20代 男性)

食検は意外と体力が必要だなあ。けれど皆が丁寧に教えてくれるので徐々に慣れていった！
(岡山県出身 30代 男性)

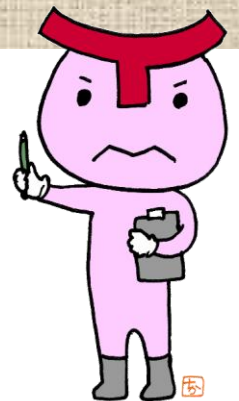
食検には解剖や病理の知識が必要だったが、丁寧に教えてもらって良かった。
(鈴鹿市出身 20代 男性)

明るい雰囲気職場で、仕事も丁寧に教えてもらって働きやすい
(山口県出身 20代 女性)

食肉・衛生検査所の役割

食肉・衛生検査所では、食肉の安全と衛生を確保する為、と畜場に搬入された牛、豚等の病気の排除を行っています。

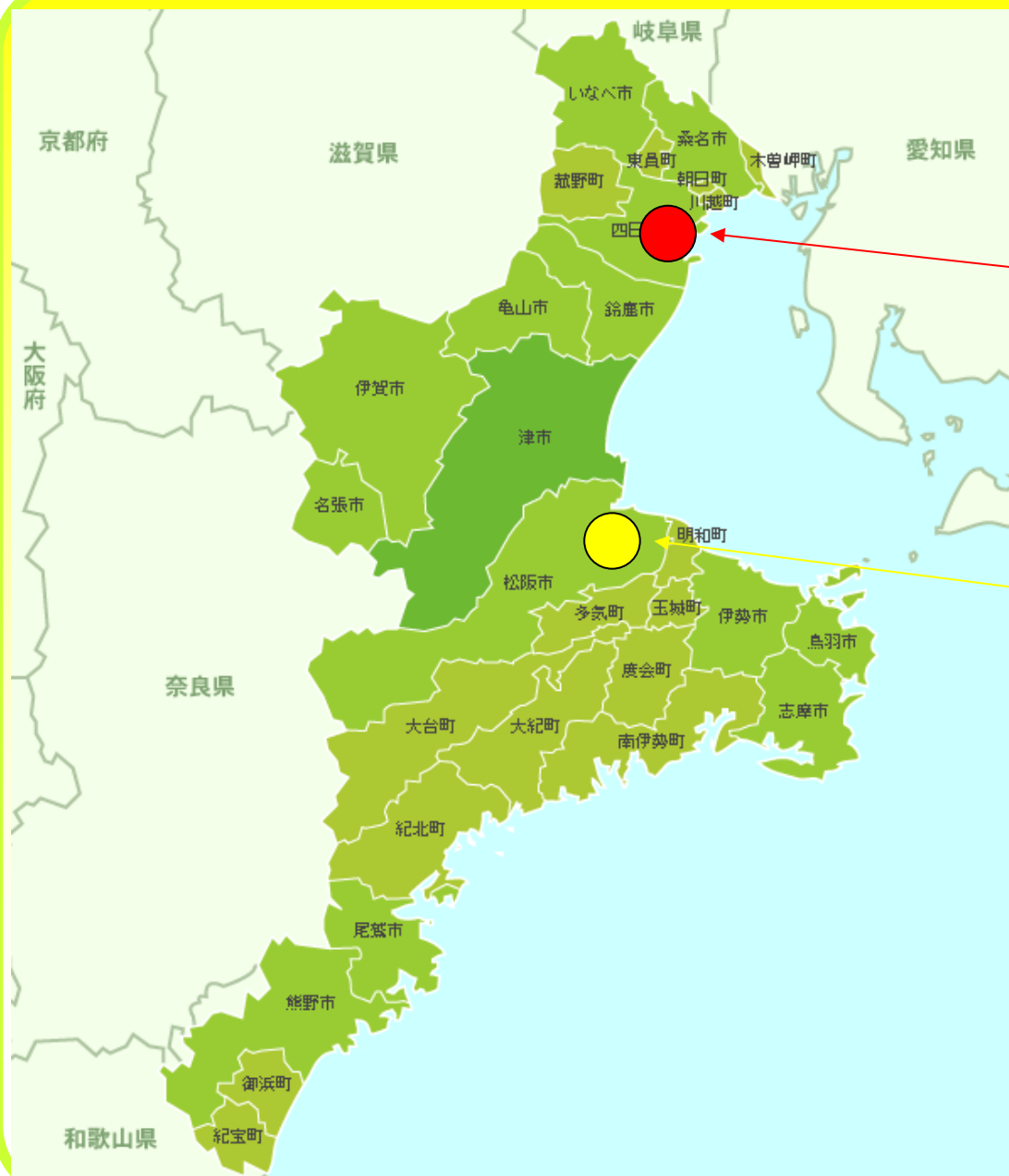
また、微生物による汚染防止や動物用医薬品等の残留防止対策を行っており、公衆衛生上重要な役割を果たしています。



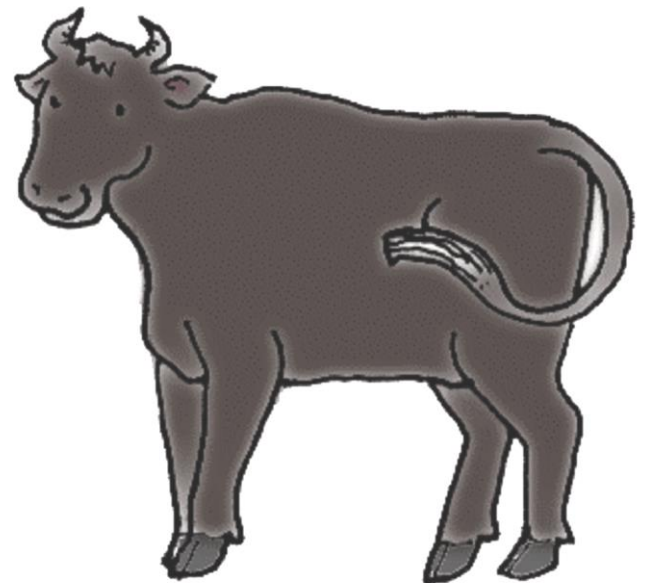
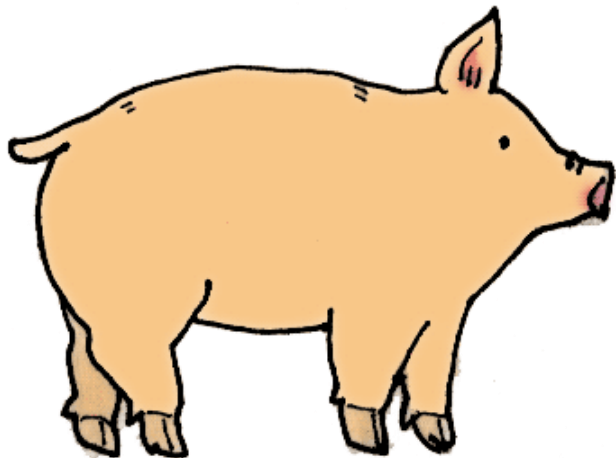
三重県のと畜場

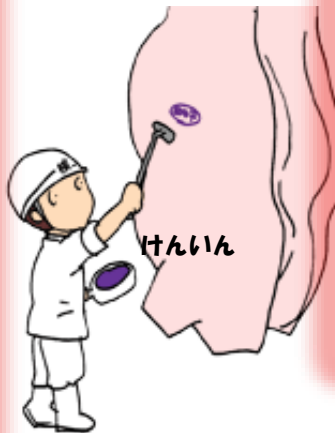
四日市市食肉センター

三重県松阪
食肉流通センター

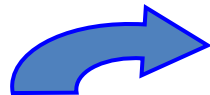


と畜検査の流れ





⑧ 検印



せいにくてん

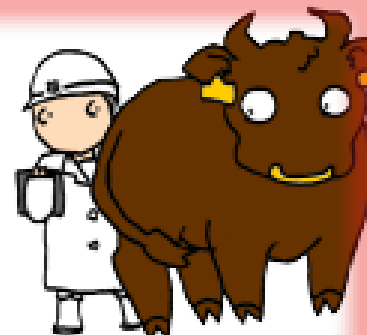
⑨ 精肉店



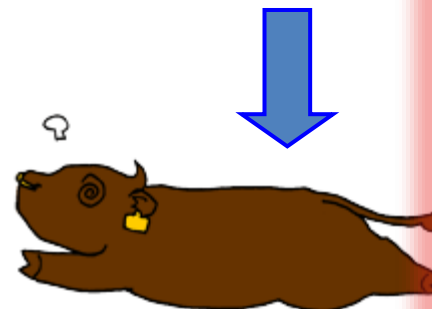
ほくじょう

① 牧場

と畜場内



② 生体検査



③ と殺



④ 解体前検査



⑤ 内臓検査



⑥ 枝肉検査

なぜと畜場で？

俺の牛なのに、
なんでうるさいにと言うんだ！
牧場にレストランを作って、
新鮮なお肉をお客さんに
出したいのに、わざわざと畜場
へ運ばなきゃいけないのか！



お肉にするのはと畜場で

と畜場法 第13条

- 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜*をとさつしてはならない。
- 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜を解体してはならない。

*獣畜：牛・馬・豚・羊・ヤギ



法律で決
まっている
からです。



なんでそんな法律
作ったんだ！
納得できない！

なぜ「と畜場」が必要なの？

と畜場法 第1条

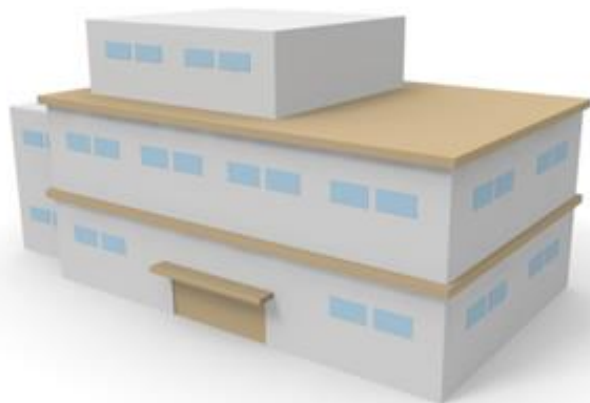
- この法律は、と畜場の経営及び**食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保**のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もつて**国民の健康の保護を図る**ことを目的とする。



と畜場は、「安全なお肉」を消費者に届けるために必要なんです。

と畜場と食肉・衛生検査所

- と畜場で豚や牛の解体作業を行うときは、食肉・衛生検査所からと畜検査員が向かいます。
- と畜検査員はと畜検査を行います。



と畜場



と畜検査員
(獣医師)

と畜検査とは

- 「と畜検査」とは、と畜場において食用にするために「とさつ」解体される牛・豚・馬・羊・ヤギを、1頭ずつ検査することをいいます。
- この検査は、獣医師の資格を持った「と畜検査員」が行い、病気などで食用に適さないものは不合格とし、安全な食肉のみを合格させます。



我々獣医師が、一頭一頭
しっかりチェックしています。

現場の作業紹介

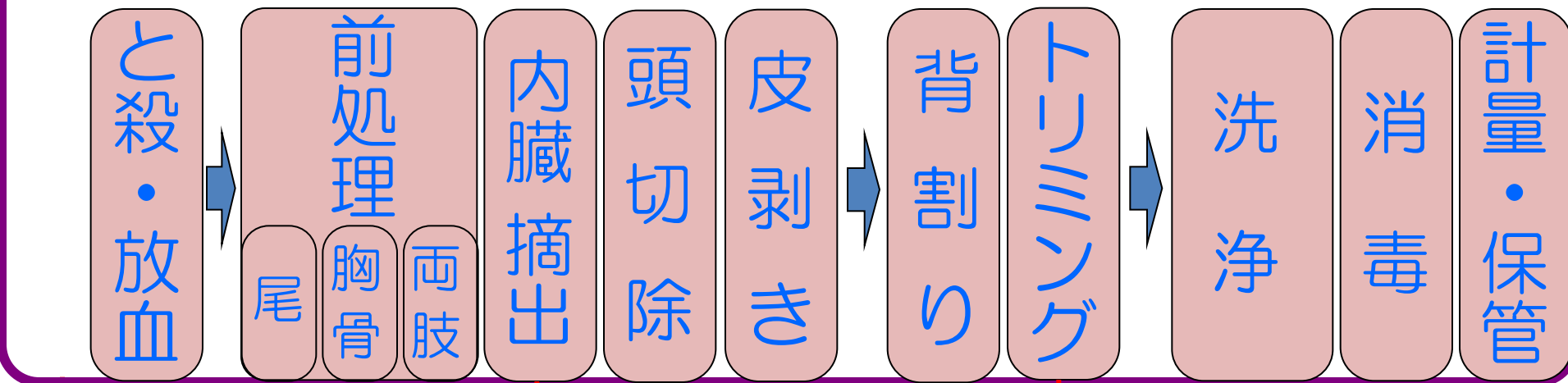
～と畜場編～



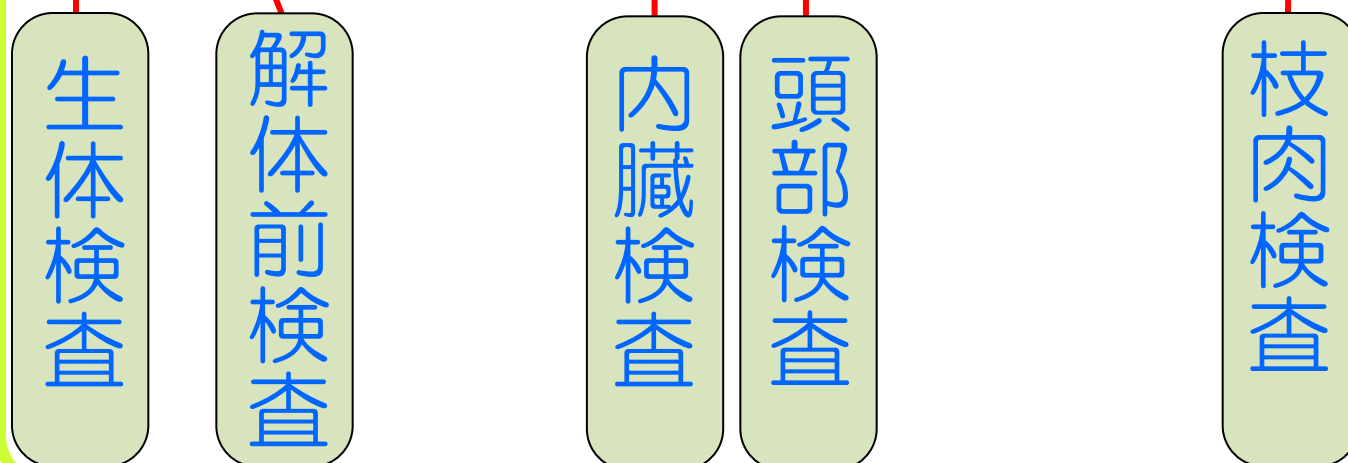
と畜場ではどんな作業が行われているのかな。
イラストや写真とともに紹介します。

と畜場内の作業の流れ

と畜解体工程の流れ

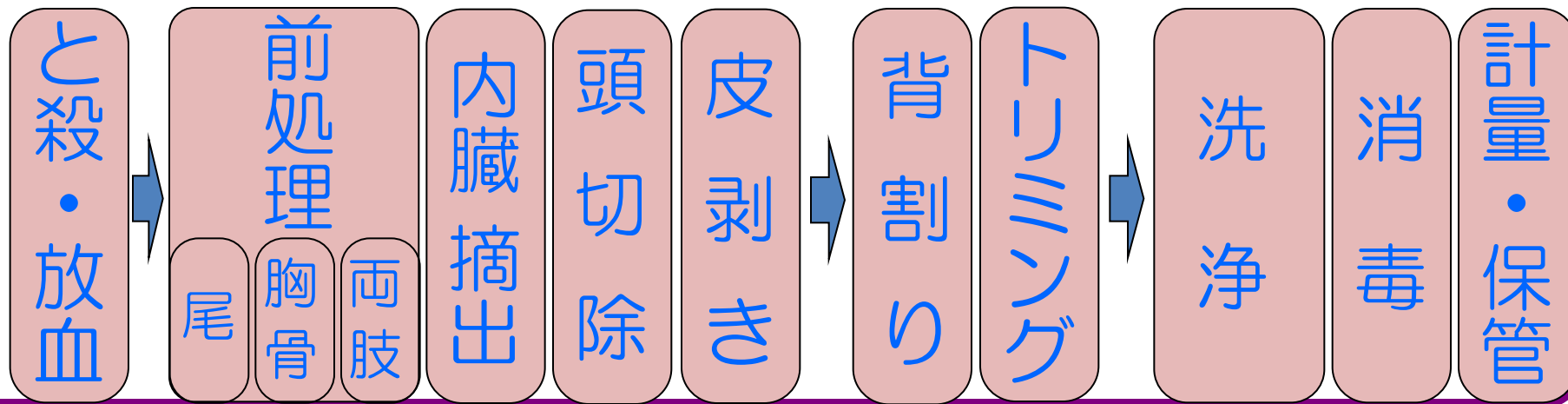


と畜検査の流れ

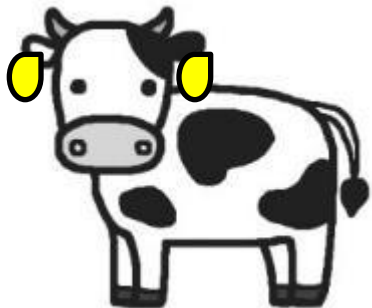


と畜場内の作業の流れ

と畜解体工程の流れ

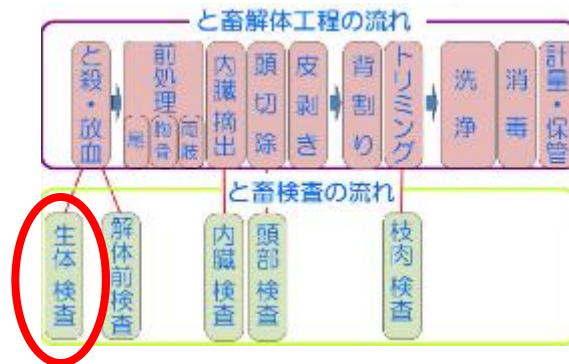


生体検査



けい留場で健康状態を検査します。
また牛では耳につけられている
個体識別番号を確認します。と殺を
してはいけない疾病を発見した時は、
と殺禁止にします。

生体検査



健康な牛かな？
どこか異常は見当たらないかな？



おや、体表に特徴的な皮膚炎があるぞ。
これはと殺してはいけない病気だな。

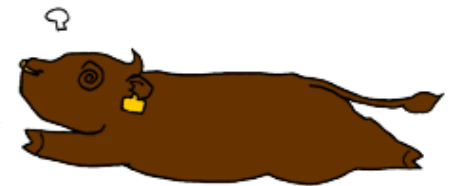


身体をキレイにしてから・・・

豚



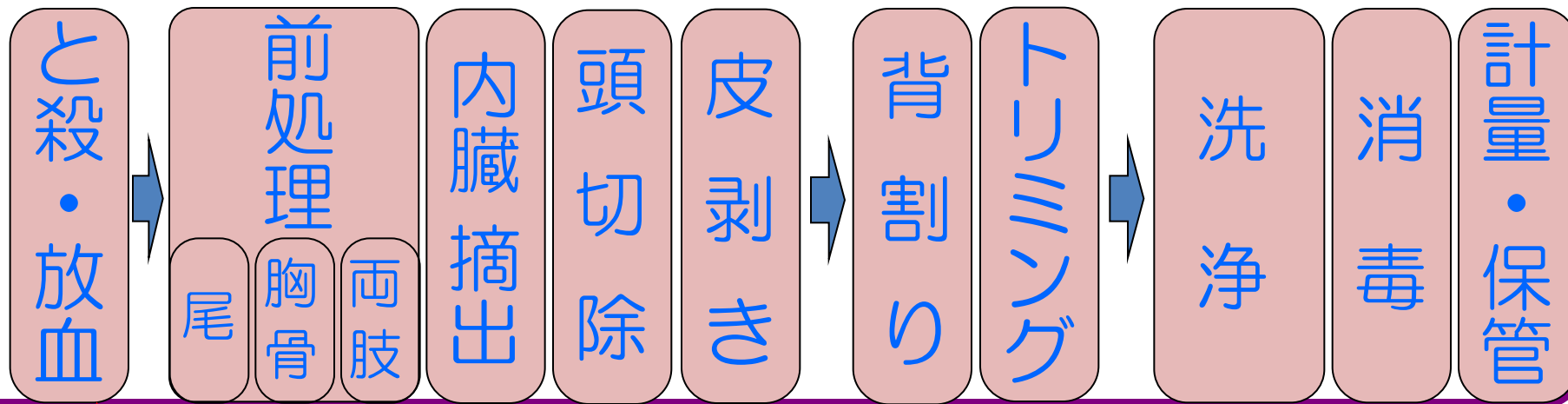
牛



と殺

と畜場内の作業の流れ

と畜解体工程の流れ



解体前検査

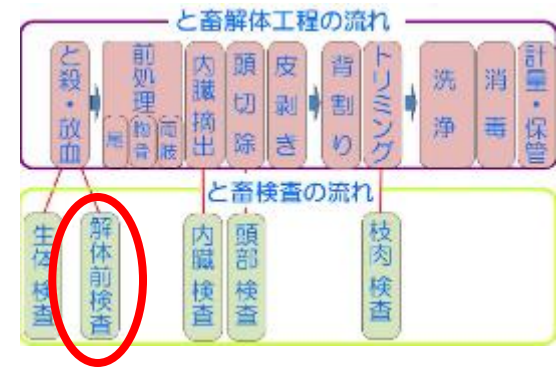


と殺をした家畜の血液や外観等に異常がないかを検査します。解体をしてはいけない疾病を発見した場合は、**解体禁止** にします。

解体前検査



ここでは主に、
血液性状を
チェックします。



牛

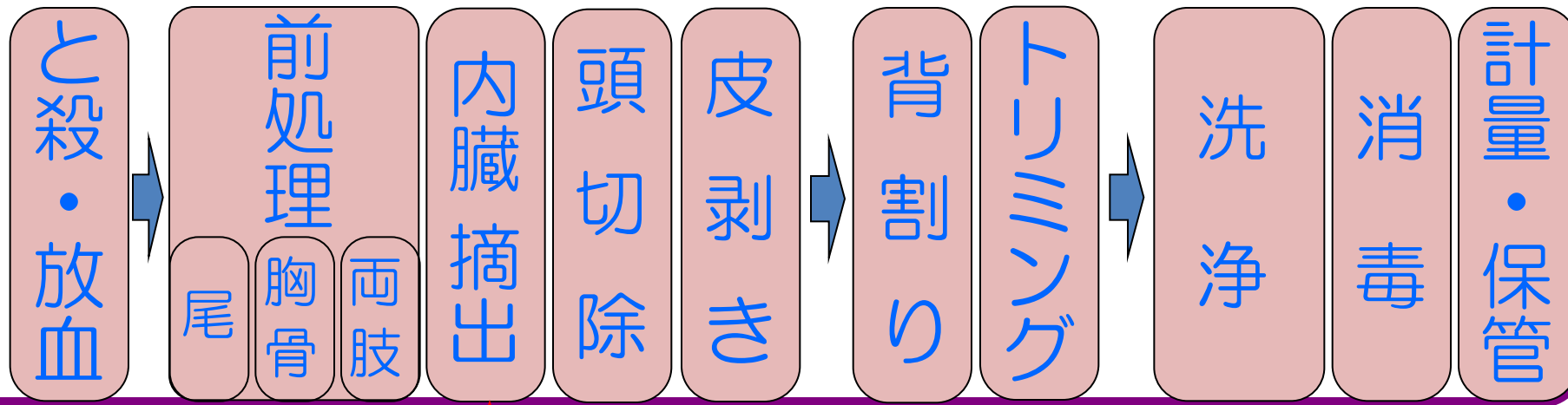


豚



と畜場内の作業の流れ

と畜解体工程の流れ

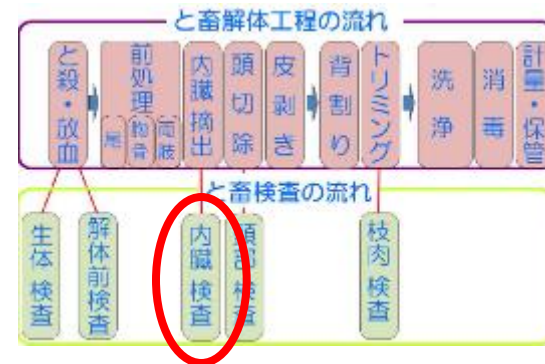


内臓検査



解体をした家畜の内臓に異常がないかを検査します。疾病を発見した場合は、その部分を **廃棄** します。また詳しい検査が必要な時は、**精密検査** を行い合否を決定します。

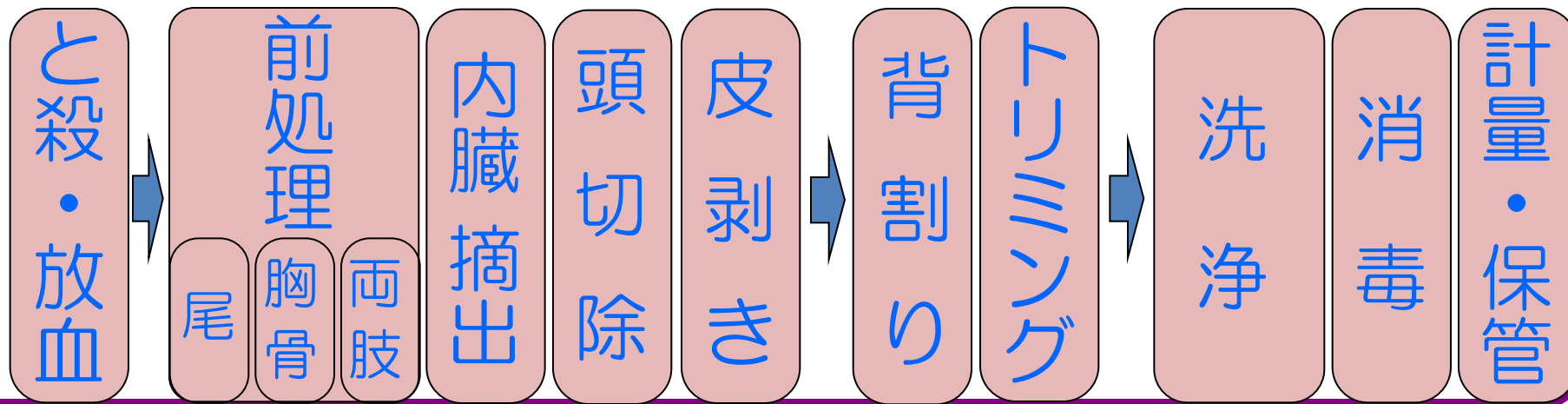
内臓検査



心臓は切り開いて、
中までしっかり
チェック！

と畜場内の作業の流れ

と畜解体工程の流れ

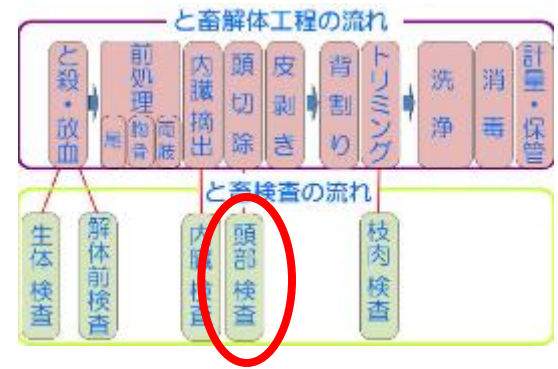


頭部検査



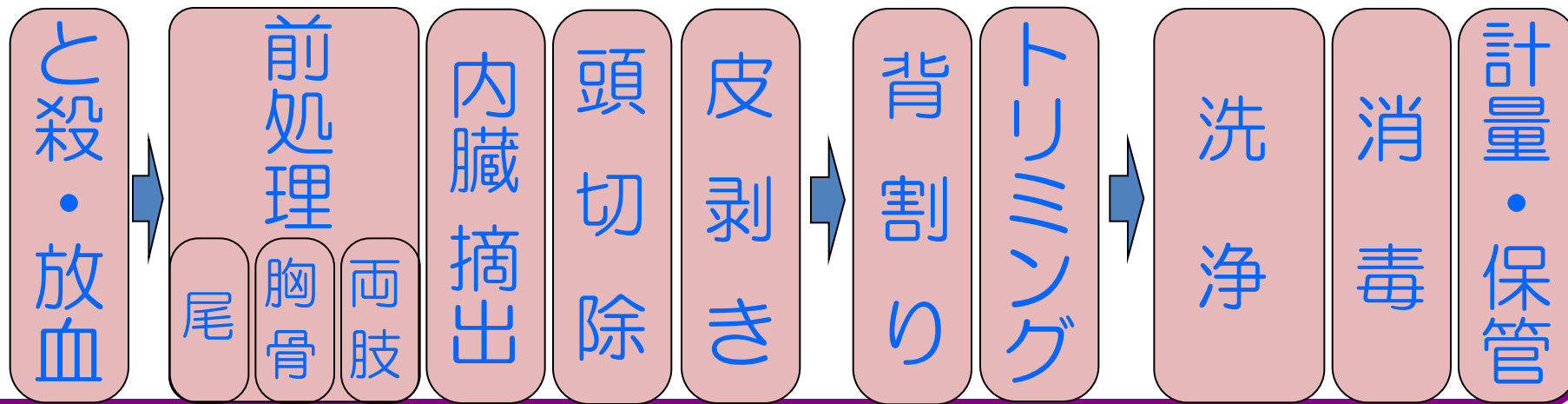
解体をした家畜の頭部に異常がないかを検査します。疾病を発見した場合は、その部分を **廃棄** します。また詳しい検査が必要な時は、**精密検査** を行い合否を決定します。

頭部検査

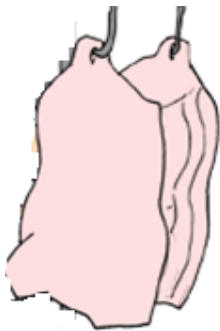


と畜場内の作業の流れ

と畜解体工程の流れ



枝肉検査



枝肉に異常がないかを検査します。
異常を発見した場合は、その部分を
廃棄 します。また詳しい検査が必要
な時は、**精密検査**を行い合否を決定
します。

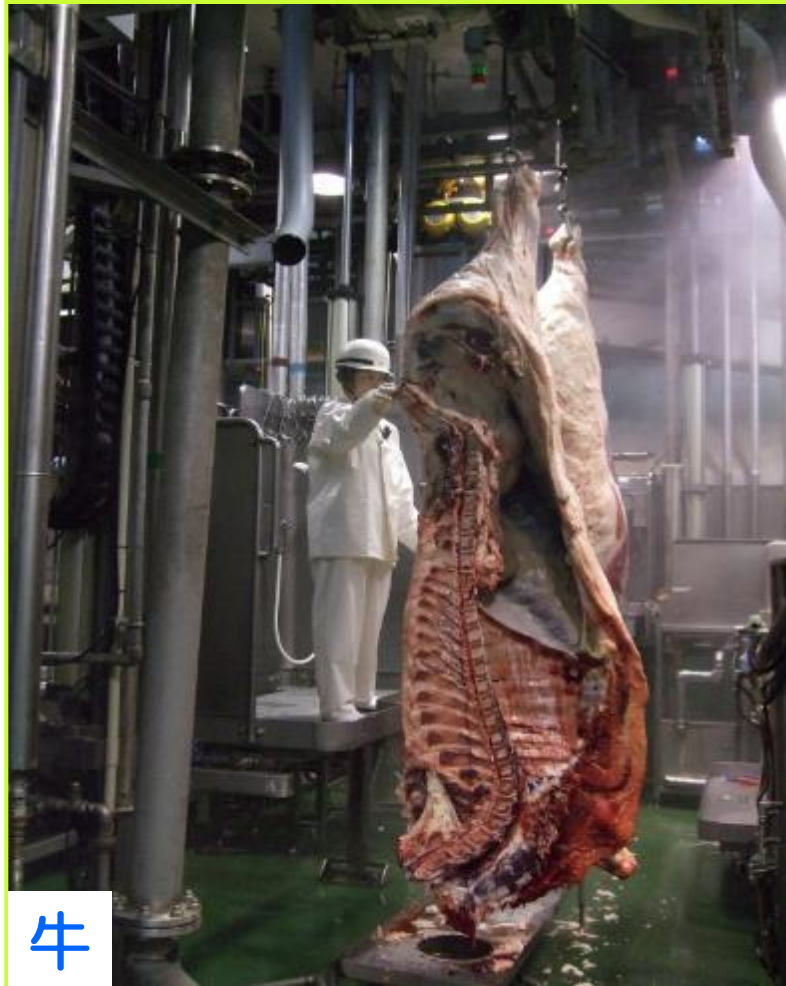
頭部検査後・・・

豚



剥皮→自動背割り

枝肉検査

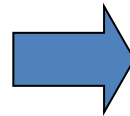


牛

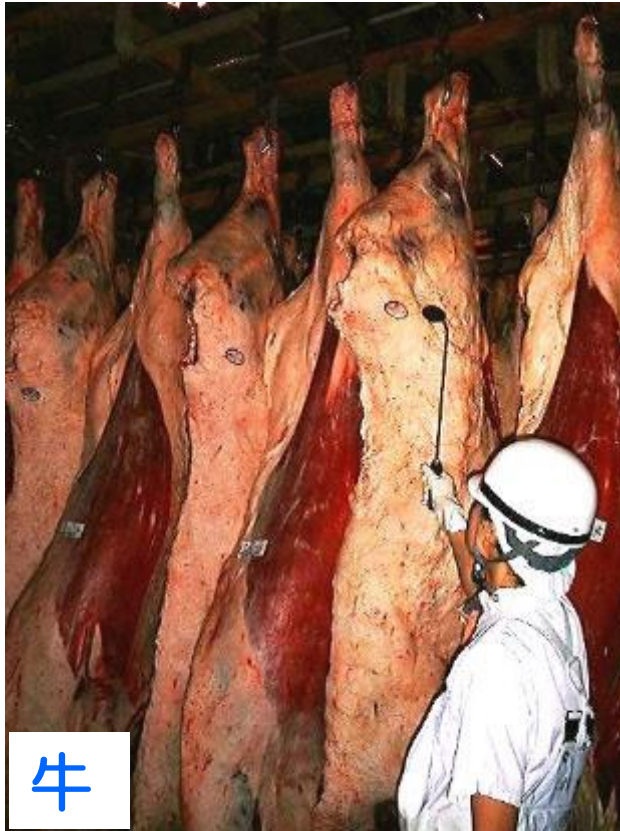


豚

洗って完成！



合格の証(検印)



現場の作業紹介

～食肉・衛生検査所編～

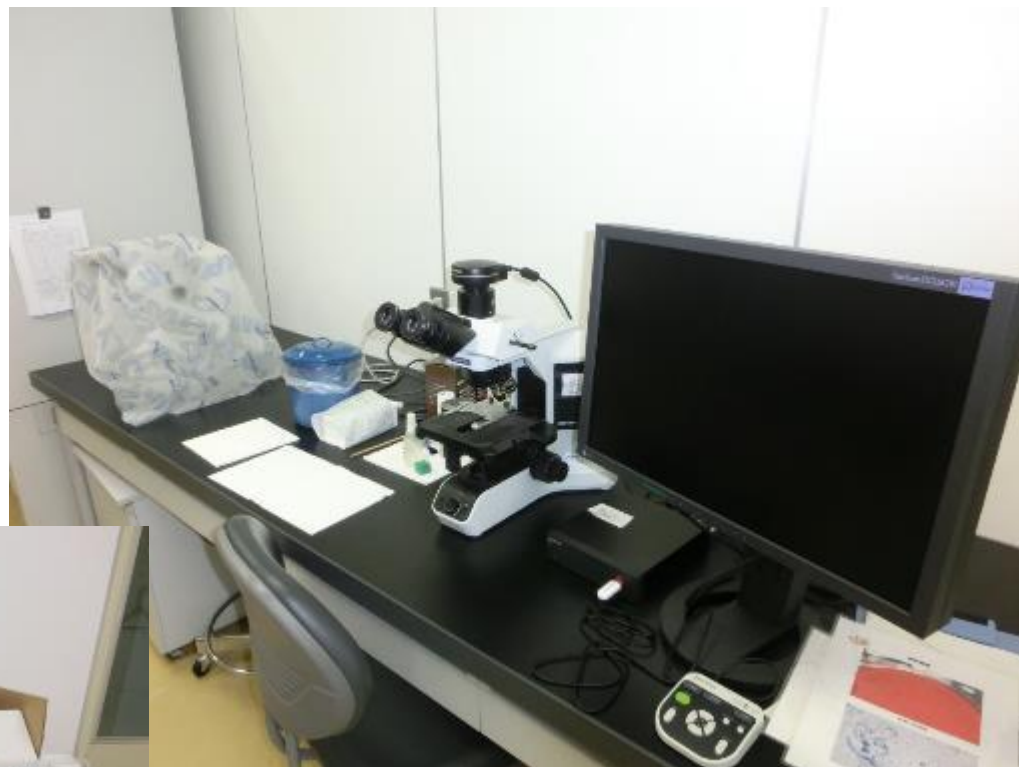


現場では判断がつかなかった場合、
いったん判断を保留します。
検査所で精密検査を行い、
合格か不合格か判断するよ。

精密検査

精密検査

- 微生物検査
- 理化学検査
- 病理学検査

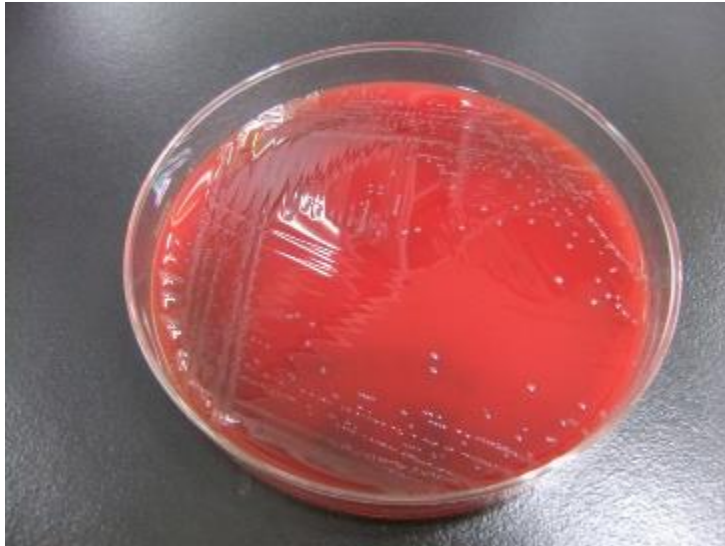


顕微鏡

血液検査機器



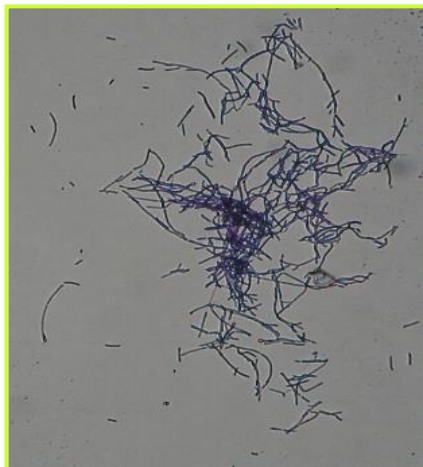
微生物検査



細菌培養

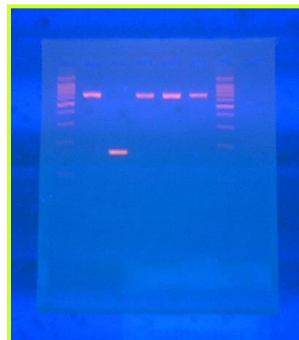


吸光光度計・PCR・リアルタイムPCR



細菌

顕微鏡写真



ウイルス

PCR産物電気泳動

理化学検査



ロータリーエバポレーター

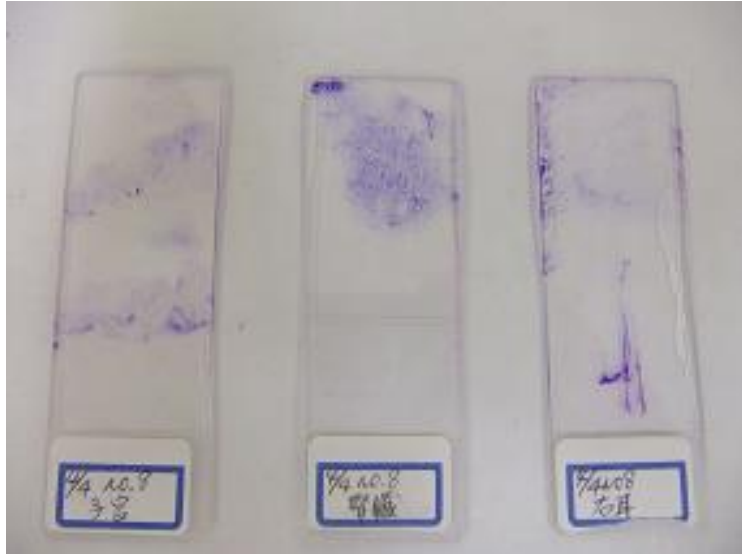


残留抗生物質検査



薬の成分が
お肉に残っていたり
しないかな？

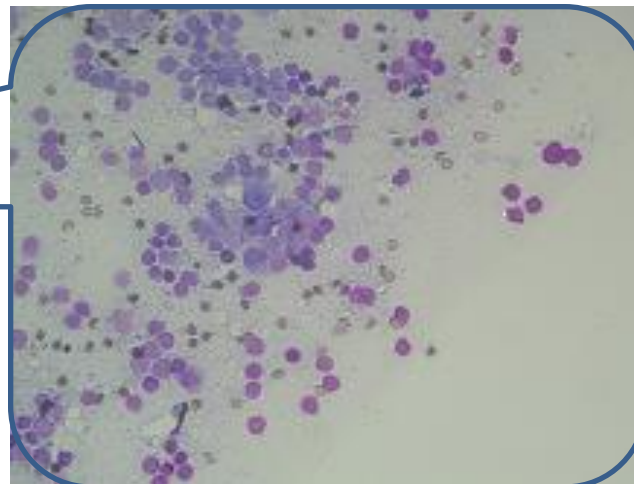
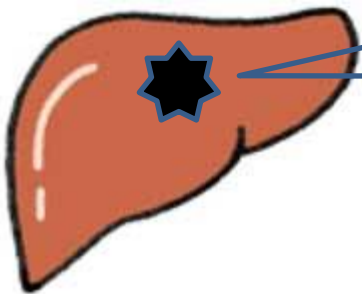
病理学検査



組織標本



顕微鏡検査



顕微鏡写真

と畜検査の概要は以上です。



**このように進めていると畜検査。
1日当たり何頭くらい
検査しているのでしょうか。
また、そのうち何頭くらいが
不合格になるのでしょうか。**

何頭くらい検査してるの？

■令和7年度実績

豚

93,492頭/年

⇒1日あたり390頭

牛

3,416頭/年

⇒1日あたり14頭

と畜検査で不合格になったら？

生体検査で不合格になったら…

→と殺禁止→**殺しちゃダメ！！**

解体前検査で不合格になったら…

→解体禁止→**死んでるけど解体しちゃダメ！！**

解体後検査で不合格になったら…

→全部廃棄or一部廃棄→**全部捨てて！ orダメなとこだけ切って捨てて！**

R7年度実績

豚	93,492	禁止	0
		全部廃棄	124
		一部廃棄	46,378

牛	3,416	禁止	0
		全部廃棄	54
		一部廃棄	2,972

(頭)

豚や牛って、1頭いくらくらいするの？

豚:3万円、牛:25万円(乳用牛)～100万円以上(バラつきかなりあり)

豚肉豆知識

Q1. 豚は生まれてからどれくらいでお肉になるのでしょうか。

A1. 生後半年くらい (肉用牛: 生後30ヶ月前後)

Q2. 出荷される豚の体重は何kgくらいでしょう。

A2. 約100kg (肉用牛: 約700kg)

Q3. 出荷される豚一頭から、何kgくらいお肉が取れるでしょう。

A3. 約50kg (肉用牛: 約180kg)

Q4. 日本人1人、年間何kgくらい豚肉を食べるでしょう。

A4. 約19kg (牛肉: 約12kg)



**と畜検査以外にも、
安全なお肉が家庭に届くよう、
こんなこともやっています。**

衛生対策

衛生対策

- 微生物検査
- 衛生講習会
- 枝肉運搬車両監視
- HACCP会議
- 衛生啓発活動
- 外部検証

お肉が細菌などで汚染されないように・・・

微生物検査：お肉や設備が汚染されていないか

衛生講習会：食肉センターの方を対象に

微生物検査



豚



牛



一般生菌数



腸内細菌群数

■微生物検査

お肉が細菌で汚染されていないか、月に一回チェックしています。
施設も同様に、定期的に汚染チェックを実施しています。

衛生講習会、HACCP会議

■衛生講習会

対象：作業従事者

頻度：年2回

内容：半年毎の微生物検査成績を総括。
改善できた点、これから改善すべき点を説明。

■HACCP会議

出席者：検査所、公社、市場の衛生担当者

頻度：原則月1回

内容：HACCPに基づいたと畜解体作業をできているかの検証、また改善方法等を三者で検討。

衛生啓発活動

注意 食中毒警報発令

ISSUE A FOOD POISONING WARNING

しよくちゆうどくけいほう

食中毒警報とは？

暑く、じめじめした日が続くこの時期、
市民、**食品取扱業者**に対して、
食中毒の発生を防止する為のものです。
食品の取扱いには**特に注意**しましょう。

7月15日(水)

午前10時現在の気温	28.5℃	湿度	72%
予想最高気温	33.0℃		
最低気温	24.6℃		

四日市市食肉・衛生検査所

■衛生啓発活動

食中毒警報

食中毒警報が発令されたら、
速やかに公社、市場へ連絡。
啓発ポスターを作製し注意喚起。

HACCPによる衛生管理の義務化と検査所による外部検証がスタートしました！

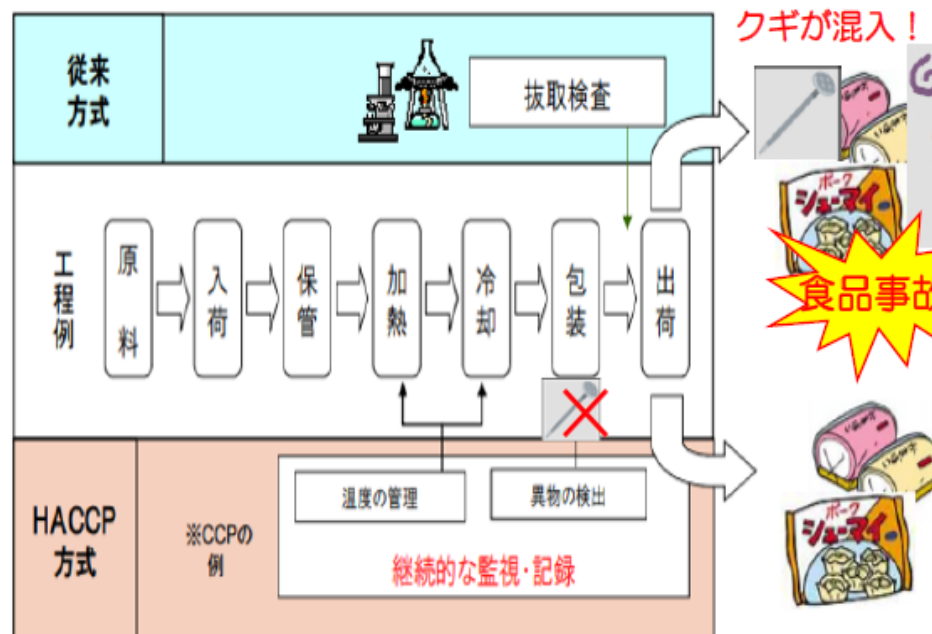
令和2年6月に改正と畜場法が施行されHACCPによる衛生管理実施が義務化されると同時に、衛生管理が正しく行われているかどうか、と畜検査員が検査・検証（外部検証）を行うことが定められました。

HACCPとは

Hazard Analysis and Critical Control Point

「危害要因分析」

「必須管理点」



クギ混入製品の出荷を防止！

HACCP（ハサップ）とは、各工程で微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測し、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し記録する衛生管理手法です。

左図の場合、従来の方式は抜き検査のため、クギの混入を防げない場合もありましたが、HACCP方式では全ての製品を連続して監視しているため、効果的に金属異物の混入を防ぐことができるようになりました。

外部検証とは

HACCP 方式に基づいて、衛生管理が正しく実施されているかを
検査所が検証しています。

●衛生状態の確認や HACCP 文書の確認



枝肉に残毛や糞便がないか確認中！

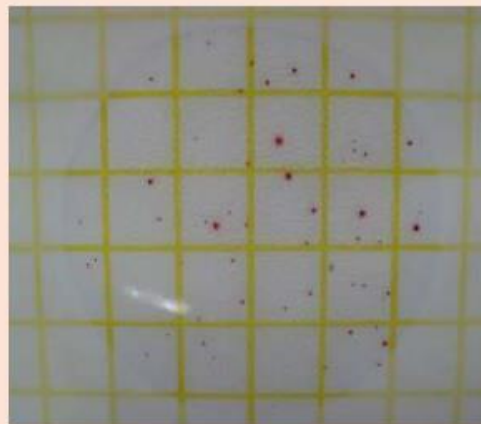
●衛生指標菌を用いた微生物試験の実施

切り取り検査



枠をあて、メスでサンプルを
切り取ります。

細菌数の計測



サンプルを培養し、
細菌汚染状況を調べます。

まとめ

試験室検査

- 微生物検査
- 理化学検査
- 病理学検査

と畜検査

- 生体検査
- 解体前検査
- 内臓検査
- 頭部検査
- 枝肉検査
- 検印

衛生対策

- 衛生講習会
- 微生物検査
- 運搬車両監視
- HACCP会議
- 衛生啓発活動
- 外部検証

まとめ

食肉・衛生検査所は・・・

- ・ 病気のため食べれないお肉の排除
- ・ 衛生的なお肉の取り扱い
- ・ 作業場の衛生の維持

「安全・安心」なお肉を消費者に届けるため、日々検査しています。

