

令和 6 年 度

事業概要

大阪府羽曳野食肉衛生検査所

目 次

第1章 総 説

1. 沿革	2
2. 関係法令（大阪府の条例・規則・細則）	4
3. 羽曳野食肉衛生検査所の位置及び所管区域図	5
4. 組織機構	6
5. 検査所の事務分掌	6
6. と畜検査手数料	6
7. 検査所平面図	7

第2章 事業の概要

1. と畜場法に基づく検査	
(1) と畜検査頭数	9
(2) 産地別と畜頭数	9
(3) 病畜のと殺禁止又は廃棄したもの原因	10
(4) 廃棄病変数	10
(5) 牛海綿状脳症（BSE）検査実施状況	11
(6) 精密検査実施状況	11
(7) 各種証明書の発行件数	12
(8) 輸出牛肉処理施設認定状況	12
2. 食品衛生法に係る監視及び検査	
(1) 食品衛生監視	13
(2) 食品衛生検査	13
3. 食肉衛生に関する調査研究事業	13
4. その他の事業	
(1) と畜検査技術向上のための取組	14
(2) 検体採取への協力	14
(3) 施設見学者の受け入れ	14
(4) 啓発活動等の実施	14
(5) 自主衛生管理の推進	14
(6) と畜場内の巡回監視の実施	14
(7) 参考資料	15

第3章 調査及び研究

年度別調査研究発表一覧	17
-------------	----

第4章 そ の 他

1. 羽曳野市立南食ミートセンター施設概要	19
2. と畜検査統計	
年度別と畜検査頭数(大阪府)	20

第 1 章 総 説

1. 沿革

我が国の食肉取締りは、明治4年8月大蔵省通達「屠牛取締方」に端を発し各府県がと畜及び売肉の取締規則を制定したことに始まっている。

大阪府においても「屠畜取締規則」・「獣肉販売取締規則」を定め、と畜及び食肉の取締りが行われた。

また当初の衛生事務は警察行政により推進された。

明治 4年 8月	屠牛取締方 大蔵省達
明治 6年11月	屠牛規則 大蔵省達
明治28年 3月	南河内郡羽生村大字向野大414番地にと畜場開場(現在の羽曳野市立南食ミートセンター)
明治29年 4月	南河内郡北下村大字河合第262番地にと畜場開場(南大阪ミートセンター)
明治39年 4月	屠場法(明治39年法律第32号) 屠場法施行規則(明治39年内務省令第16号) 屠場法及び同法施行規則施行細則(明治39年大阪府令第52号)
大正 2年 5月	屠場検査心得(大正2年内務省令第13号)
昭和21年11月	衛生部制により、衛生部公衆衛生課が所管
昭和25年 4月	屠場検査の権限を大阪市長、堺市長に委任
昭和28年 8月	と畜場法(昭和28年法律第114号) [屠場法]廃止 と畜場法施行令(昭和28年政令第216号) と畜場法施行規則(昭和28年厚生省令第44号) と畜検査規程(昭和28年厚生省訓令第11号)
昭和29年 3月	大阪府と畜場法施行細則(昭和29年大阪府規則第9号)
昭和35年 7月	組織改正により公衆衛生課から食品衛生課所管となる。
昭和47年 5月	と畜検査実施要領(昭和47年環境衛生局長通知環乳第48号)
平成元年 1月	「松原ミートセンター」設置許可 平成元年 3月31日をもって「松原市立と畜場」(旧と畜場)廃止
平成元年 3月	「大阪府食肉衛生検査所設置条例」(平成元年大阪府条例第4号)制定
平成 6年 3月	大阪府と畜場法施行細則(昭和29年大阪府規則第9号)の一部改正 (「羽曳野市立南大阪と畜場」を「羽曳野市立南食ミートセンター」に 「大阪府農林技術センター簡易と畜場」を「大阪府立農林技術センター簡易と畜場」に改正)
平成 8年12月	豊中市立と畜場廃止に伴い豊中分室を閉鎖
平成10年 3月	大阪府立農林技術センター簡易と畜場廃止
平成13年10月	BSEスクリーニング全頭検査開始
平成14年 3月	営業者変更により「松原ミートセンター」廃止および設置許可
平成14年 7月	大阪府と畜場法施行細則(昭和29年大阪府規則第9号)の一部改正 (「松原ミートセンター」を「南大阪ミートセンター」に改正)
平成15年 3月	大阪府と畜場法施行条例(平成15年大阪府条例第5号)
平成21年 4月	ピッシング全面中止
平成23年 4月	大阪府食肉衛生検査所設置条例の一部改正施行 大規模食鳥処理場における食鳥検査等を松原食肉衛生検査所が所管
平成23年 9月	放射性セシウムスクリーニング検査開始

平成23年11月	大阪府立大学大学院生命環境科学研究科と松原・羽曳野両食検との協力・連携に関する協定締結
平成24年 3月	貝塚市立と畜場廃止に伴い貝塚分室を閉鎖
平成25年 7月	BSEスクリーニング検査対象を全頭から48か月齢超へ変更
平成27年12月	南大阪ミートセンターにおけると畜休止（平成27年7月1日）に伴い松原食肉衛生検査所を閉鎖
平成28年 1月	南大阪ミートセンターを羽曳野食肉衛生検査所が所管 食鳥検査等を食の安全推進課に設置した食鳥検査センターが所管
平成28年 8月	南大阪ミートセンター廃止
平成29年 4月	BSEスクリーニング検査対象を生後24か月齢以上の牛のうち、生体検査において、何らかの神経症状又は全身症状を示し、と畜検査員が疾病鑑別の観点から検査が必要であると判断した場合へ変更
令和 2年 3月	放射性セシウムスクリーニング検査終了
令和 2年 4月	農林水産物及び食品の輸出促進に関する法律の施行
令和 3年 6月	食品衛生法等の一部改正の完全施行に伴うHACCPに沿った衛生管理の義務化

2. 関係法令（大阪府の条例・規則・細則）

- （1）大阪府羽曳野食肉衛生検査所設置条例
- （2）大阪府羽曳野食肉衛生検査所長の職にある職員に権限を委任する規則
- （3）大阪府羽曳野食肉衛生検査所処務規定
- （4）大阪府衛生行政事務に係る文書の経由に関する規則
- （5）大阪府と畜場法施行条例
- （6）大阪府と畜場法施行細則
- （7）大阪府衛生行政事務手数料条例
- （8）大阪府食品衛生法施行条例
- （9）大阪府食品衛生法施行細則
- （10）大阪府食の安全安心推進条例

3. 羽曳野食肉衛生検査所の位置及び所管区域図

検査所の位置 羽曳野市向野2丁目

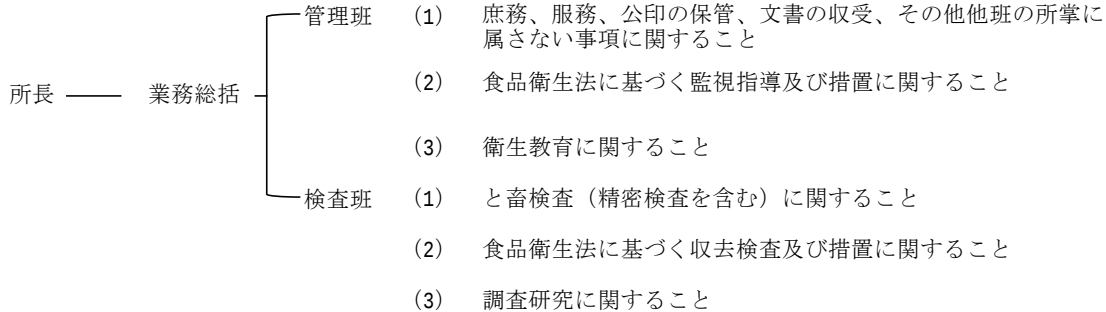
所管区域 府の区域（大阪市、堺市、豊中市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市及び東大阪市の区域を除く。）



4. 組織機構

健康医療部 ―― 羽曳野食肉衛生検査所
 所管と畜場：羽曳野市立南食ミートセンター

5. 検査所の事務分掌



所長	業務総括	管理班	検査班
課長級 1	課長補佐級 1	班長（主査級） 1 主査 1 主任専門員 1 検査補助（非常勤） 3	班長（主査級） 1 主査 1 技師 3

6. と畜検査手数料

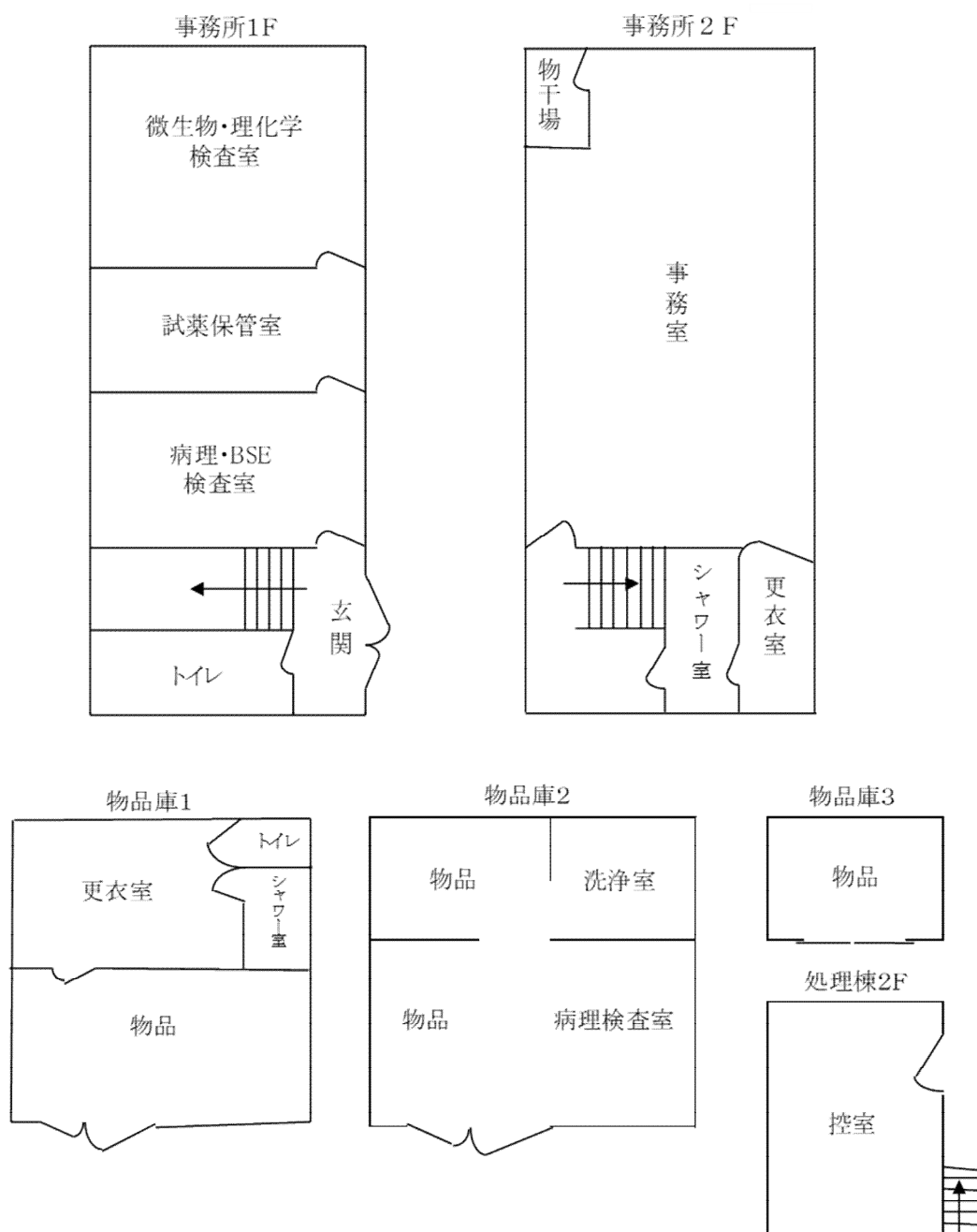
大動物

1頭につき400円(地方公共団体が設置し、又は卸売市場法(昭和46年法律第35号)第4条第6項に規定する中央卸売市場若しくは同法第13条第6項に規定する地方卸売市場(以下これらを「中央市場等」という。)に隣接すると畜場において検査を行う場合にあっては、200円)

小動物

1頭につき200円(地方公共団体が設置し、又は中央市場等に隣接すると畜場において検査を行う場合にあっては、100円)

7. 検査所平面図



室 名	面積 m ²	室 名	面積 m ²
事 務 所 1 F 検 査 室	133.09	物 品 庫 2	34.8
事 務 所 2 F 事 務 室	133.09	物 品 庫 3	11.0
物 品 庫 1	34.8	処 理 棟 2 F 控 室	16.8
総面積		363.58 m ²	

第2章 事業の概要

1. と畜場法に基づく検査

(1) と畜検査頭数

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
牛	375	381	340	362	381	384	360	397	364	352	342	352	4,390

※開場日数：100日

※1日当たり平均処理頭数 牛：約44頭

(2) 産地別と畜頭数

	牛
北海道	1,112
茨城県	1,028
栃木県	618
鹿児島県	354
埼玉県	338
福岡県	312
静岡県	153
兵庫県	142
滋賀県	130

	牛
青森県	48
大阪府	38
宮崎県	36
大分県	35
千葉県	12
熊本県	12
広島県	12
岩手県	10
計	4,390

※と畜頭数順に記載

(3) 病畜のと殺禁止又は廃棄したもの原因

		疾 病 別 頭 数																							
		実 																							

(4) 廃棄病変数

区 分	病 変 名	牛
消化器系	胃膿瘍	44
	肝のと殺性変化	4
	肝炎－その他型	2,131
	肝炎－鋸屑肝型	34
	肝炎－胆管炎型	210
	肝炎－膿瘍型	359
	肝出血	1,058
	肝富脈斑	256
	小腸炎	1
	消化管出血	6
	退色肝	9
	腹膜炎	3
	小 計	4,115
循環器系	リンパ節膿瘍	2
	心外膜炎	95
	心筋異常－その他型	1
	心筋異常－出血型	89
	小 計	187
呼吸器系	横隔膜炎	20
	横隔膜膿瘍	23
	気管支拡張症	161
	肺のと殺性変化	1,068
	肺炎－その他型	1,118
	肺炎－胸膜炎型	548
	肺炎－膿瘍型	13
	小 計	2,951

区 分	病 変 名	牛
泌尿器・生殖器系	腎炎－結石型	24
	腎炎－腎盂炎型	1
	腎炎－膿瘍型	7
	腎炎－その他型	2
	腎盂拡張	16
	嚢胞腎	10
	卵胞囊腫	1
	膀胱炎	1
	小 計	62
運動器系	スポット	47
	その他の筋炎	7
	外傷性筋出血	483
	筋肉水腫	167
	筋肉膿瘍	1
	骨折	5
	小 計	710
奇形	その他の奇形	14
	小 計	14
腫瘍	その他の腫瘍	10
	小 計	10
その他	その他（中毒・他）	24
	その他の線虫症	1
	メラノーシス	7
	脂肪壊死	664
	小 計	696
計	8,745	

(5) 牛海綿状脳症（BSE）検査実施状況

令和6年4月1日のBSE国内対策の変更（月齢による検査対象区分の削除）に伴い、BSEスクリーニング検査対象の牛は、生体検査において異常姿勢（犬座姿勢）、異常歩様（特に後肢運動失調）、頭を低くすること、障害物回避が困難になること、起立不能等（事故による骨折、関節炎、熱射病等による起立不能等症状の原因が明らかなものを除く）の行動異常又は神経症状を呈する牛とした。

B S E 検査頭数
0

(6) 精密検査実施状況

と畜検査において疾病や異常が発見され判断が困難な場合は、精密検査を実施した。
へい死獣畜については、と畜検査の対象とならないが、人畜共通感染症及び家畜伝染病の予防のため検案した。

精密検査実施頭数

畜種	実施頭数	内 容（疑い畜含む）					
		起立困難	起立不能	腫瘍	尿毒症	敗血症	腎膿瘍
牛	24	11	5	2	4	1	1

精密検査の内容

畜種	細菌検査	病理検査	理化学検査	計
牛	0	39	195	234

(7) 各種証明書の発行件数

と畜解体証明	病変証明 (枝肉等)	廃棄証明 (全部・一部廃棄)	死亡確認書	食肉の輸出証明書
4,389	0	1	6	62

(8) 輸出牛肉処理施設認定状況

	輸出認定取得日	認定施設数
マカオ	平成24年2月29日	1
ベトナム	平成26年3月10日	
タイ	平成26年8月22日	
U A E	平成27年6月30日	
バーレーン	平成27年8月12日	
カタール	平成27年8月21日	
ミャンマー	平成28年10月3日	

(令和7年3月現在)

2. 食品衛生法に係る監視及び検査

(1) 食品衛生監視

食品衛生監視指導計画に基づく監視及び食肉の輸出証明書発行申請に伴う立入調査等を実施し、施設の衛生状態、食肉の取扱い、HACCPに沿った衛生管理状況等を確認し、必要な指導やリーフレット等を活用した啓発を行った。

と畜場内食品営業施設数及び監視回数

食品営業施設数 (食肉処理業及び食肉販売業)	年間延べ 監視回数
4	67

(2) 食品衛生検査

枝肉のふき取り検査等を行い、と畜場管理者に検査結果を還元し、とちく解体工程や枝肉の取扱いについて衛生指導を実施した。また、と畜場の施設設備、器具、使用水等の衛生確保を図るために各種検査を実施した。

厚生労働省通知に基づく畜水産食品の有害物質モニタリング検査の一環として、食肉を収去し残留抗菌性物質検査を実施したところ、検査結果はすべて陰性であった。

食品衛生法に係る検査件数 ※このうち（ ）内の件数は収去検査によるもの

細菌検査	理化学検査	計
497	2,724 (31)	3,221

収去検査内訳

検査対象	検査項目	検体数	検査件数
食肉（牛）	残留抗菌性物質	10	31

3. 食肉衛生に関する調査研究事業

疾病の原因追求やと畜検査に係る技術及び知識向上のため、各種調査や研究を実施した。

細菌検査	病理検査	理化学検査	その他	計
94	17	30	532	673

4. その他の事業

(1)と畜検査技術向上のための取組

所内で精密検査の技術研修や勉強会を実施し、と畜検査に関する技術や知識の向上を図った。
また、集合形式やオンライン形式で外部の研修会、講習会、学会等へ積極的に参加し、復命報告により知識の共有化を行った。

(2)検体採取への協力

獣医系大学の研究用臓器検体の採取に協力した。

(3)施設見学者の受け入れ

獣医系大学関係者や府内中核市職員の施設見学を受け入れ、業務の説明を行った。

(4)啓発活動等の実施

地域の関係団体へ手洗いポスターや食中毒啓発リーフレット等の啓発資料を配布し、幅広い年齢層に対して食中毒予防啓発を行った。

管内小学校からの依頼に応じて出前授業を実施し、若年層への食の安全安心に関する正しい知識の普及啓発を行った。

また、と畜場作業員の衛生意識の向上を図るため、啓発資料（検査所だより）を月1回の頻度で作成し、食肉衛生及び食品衛生に関する情報を提供した。

(5)自主衛生管理の推進

と畜場及び食肉処理場の管理者等に対し、HACCP関係書類の確認や施設の監視指導を計画的に実施し、自主衛生管理に関する必要な指導助言を行った。

(6)と畜場内の巡回監視の実施

と畜場管理者とともにと畜場内を定期的に巡回し、HACCPに基づく衛生管理について、実際の現場の状況に応じた指導助言を行った。

(7)参考資料

主な衛生講習会等実施状況（場外で実施したものも含む）

実施月	概 要	対象者	内 容
5 月	衛生管理講習会	と畜場及び食肉加工施設作業員	一般衛生管理に関する講習会
5 月	健康医療部新規採用職員研修	新規採用職員	と畜場の概要、検査所業務等
6 月※ ¹	施設見学	大阪公立大学教員	とちく解体作業工程の見学
8 月	獣医学生インターンシップ	獣医学生	と畜検査、検査室での検査等
8 月	衛生管理講習会	と畜場及び食肉加工施設作業員	HACCPに基づく衛生管理
9 月	施設見学	中核市保健所職員	と畜検査業務説明、施設見学
9 月	体験型実習	大阪公立大学獣医学部生	と畜検査、検査室検査の実習
10月	施設見学	中核市保健所職員	と畜検査業務説明、施設見学
12月	衛生管理講習会	と畜場及び食肉加工施設作業員	食品汚染リスクの防止等
2 月	施設見学	中核市保健所職員	と畜検査業務説明、施設見学
2 月	キャリア学習	羽曳野市内小学生、教諭	食肉衛生検査所の仕事について、食中毒予防等

※ 1：2 回実施

主な所外研修への参加状況

実施月	研修名
5 月	全国食肉衛生検査所協議会 第 1 回ブロック代表等所長会及び理事会
6 月	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック会所長会（第 1 回）
7 月	全国食肉衛生検査所所長会議及び全国食肉衛生検査所協議会全国大会
9 月	全国食肉衛生検査所協議会 微生物部会総会及び研修会
	第 2 回病理部会研修会（兵庫県開催）
1 0 月	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック会微生物検査担当学会議
	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック会議及び技術研修会
1 1 月	第 2 6 回腸管出血性大腸菌感染症研究会／第 1 7 回日本カンピロバクター研究会
1 月	全国食肉衛生検査所協議会 食肉及び食鳥肉衛生技術研修並びに研究発表会
	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック会理化学検査担当学会議
2 月	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック会所長会（第 2 回）
	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック会病理検査担当学会議

第 3 章 調査及び研究

年度別調査研究発表一覧

年度	演 題	発 表 者	学 会 ・ 研 修 会 名
H27	牛の肺で見られた腫瘍についての考察	藤田真理子	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会
	牛の肺で見られた腫瘍についての考察	藤田真理子	食肉衛生技術研修会
H28	内臓処理場における腸管出血性大腸菌の相互汚染実態調査	中谷光輝	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会
	内臓処理場における腸管出血性大腸菌の相互汚染実態調査	中谷光輝	食肉衛生技術研修会
H29	と畜場HACCP導入に向けた衛生管理体制の向上への取り組み	中谷光輝	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会
	と畜場HACCP導入に向けた衛生管理体制の向上への取り組み	中谷光輝	食肉衛生技術研修会
R2	と畜場作業従事者への手洗い指導について	池邊百合子	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会 (書面開催)
R3	レバ刺し鑑別を目的とした組織学的検索及び最適な保存方法の検討	矢嶋朋也	近畿食品衛生監視員研修会
R4	と畜場作業従事者の衛生意識向上への取組みについて	松尾一穂	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会 (書面開催)
	と畜場作業従事者の衛生意識向上への取組みについて	松尾一穂	全国食肉衛生検査所協議会 食肉及び食鳥肉衛生研究発表会
R5	と畜牛及びヒトの糞便から分離された Campylobacter jejuni の型別 ～Penner血清型別法及び改良Penner PCR型別法～	志村厳已	近畿食品衛生監視員研修会
	マイナー血清型を含む腸管出血性大腸菌保菌 状況調査と分離率向上に係る検討	入江通子	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会
	マイナー血清型を含む腸管出血性大腸菌保菌 状況調査と分離率向上に係る検討	山田彪介	全国食肉衛生検査所協議会 食肉及び食鳥肉衛生研究発表会
R6	と畜牛から高率に分離された志賀毒素産生性 大腸菌0171に係る疫学調査及び遺伝子解析等 について (第2報)	志村厳已	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会
	ナイフスタンプシャーレによる細菌汚染及び 洗浄消毒効果の視覚化、活用方法等の検討に ついて	近藤大輔	全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会
	肉用牛における志賀毒素産生性大腸菌、サル モネラ属菌及びカンピロバクター属菌の汚染 実態と疫学調査	志村厳已	第26回腸管出血性大腸菌感染症 研究会／第17回日本カンピロバ クター研究会
	と畜牛から高率に分離された志賀毒素産生性 大腸菌0171に係る疫学調査及び遺伝子解析等 について (第2報)	志村厳已	全国食肉衛生検査所協議会 食肉及び食鳥肉衛生研究発表会

第4章 その他

1. 羽曳野市立南食ミートセンター施設概要

敷地面積：8,675 m²

建物面積：3,865 m²

と畜処理能力：牛150頭／日、馬・豚・羊30頭未満／日

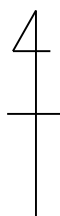
処理棟：2,574 m²（鉄筋コンクリート造2階建て 一部中3階）

係留所、と室、食肉処理室、内臓処理室、懸肉室、枝肉冷蔵庫

汚水処理場：935 m²（鉄筋コンクリート造）

動物焼却炉：126 m²（鉄骨造平屋建）

病畜と室：36 m²（鉄骨造平屋建）



※最寄駅

近鉄南大阪線：高鷲駅下車（各駅停車のみ） 徒歩15分

近鉄南大阪線：藤井寺駅下車（準急停車） タクシー10分



2. と畜検査統計

年度別と畜検査頭数（大阪府）（政令指定都市、中核市を除く）

畜種 年度	牛
R2	9,451
R3	9,404
R4	7,948
R5	5,918
R6	4,390

事業概要 令和 7 年10月発行

編集・発行 大阪府羽曳野食肉衛生検査所
〒583-0883 大阪府羽曳野市向野2丁目4番14号
Tel 072-938-7891
Fax 072-939-5614
E-mail habikinoshokken@sbox.pref.osaka.lg.jp