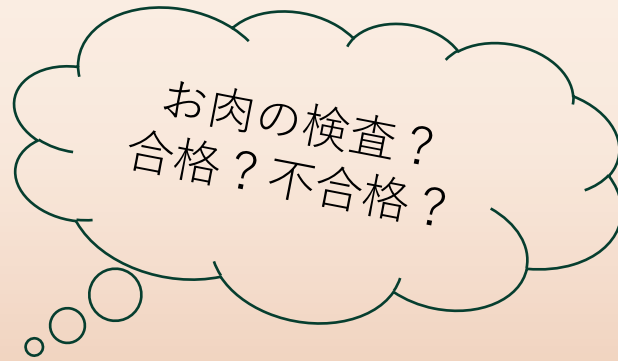


# 食肉衛生検査所のお仕事 (獣医師)



お肉の検査?  
合格? 不合格?

# 組織体制

※R6.4.1時点

## 食肉衛生検査所

所長 (獣医師)	1名
主幹 (獣医師)	1名
係長 (獣医師)	1名
獣医師	10名
事務	1名

# 主な業務① と畜検査

## 概要

と畜場に出荷される牛や豚の家畜は、「病気の潜伏期間中のもの」や「輸送中に発病したもの」などが混在している可能性があり、これらは食用には適しません。そのような病気や異常の有無を、流通前にチェックし、排除するための検査（『と畜検査』）を行います。



## やること

- 生体検査：搬入された家畜の外観・行動に異常がないか検査する。
- 解体前検査：とちく後、血液の性状などを検査する。
- 解体後検査：解体後、「頭部検査」、「内臓検査」及び「枝肉検査」を行い、肉眼検査で判断がつかない場合には、精密検査を行う。
- 検印の押印：検査に合格したものだけに合格の検印を押し、食肉として出荷する。

## 担当者談

消費者の皆様へ常に安心安全な食肉を提供するために、毎日緊張感を持ち業務にあたっています。と畜現場での業務になりますので、体力的に大変なこともあります。大変やりがいを感じる仕事です。



# 主な業務② 精密検査

## 概要

と畜検査において、肉眼検査で判断がつかない場合に、精密検査を行います。

## やること

- 微生物学的検査：家畜が微生物による病気にかかっているかどうかの診断を行うための検査を行う。
- 病理学的検査：炎症、腫瘍、白血病など肉眼でわかりにくい場合は、顕微鏡を用いて細胞レベルの検査を行う。
- 理化学的検査：血液や尿などから病気の診断を行うほか、動物用抗菌性物質の残留検査を行う。
- 遺伝子解析検査(PCR検査)：微生物の遺伝子を解析し、病気の診断等を行う。

## 担当者談

食肉の最終的な合否判定を行う業務になりますので、専門的な知識を常に勉強し検査技術を磨く必要があります。責任を伴う業務ですが、様々な検査技術を積極的に習得することで、自信をもって業務に向き合うことができます。



# 職員からひとこと！



食肉衛生検査所は、職員同士の仲が良く、昼休みには卓球をして汗を流す職員もいます。子育て世代の職員が多く、現場仕事で体力的に大変な時も、お互い助け合いながら業務にあたっています。採用試験へのご応募お待ちしております！

