

はじめに

年号が平成から令和へ移り変わり、我が国の食を取り巻くさまざまな環境は常に変化しております。また昨年末からは新型コロナウイルスによる感染症が連日のように報道され、食の提供スタイルも変化する中、今年6月には HACCP に沿った衛生管理の制度化を含む改正法が施行されました。

これにより、と畜場及び食鳥処理場においても HACCP に基づく衛生管理が義務化となりました。各食肉衛生検査所では、所管施設に対する監視及び衛生指導に加え、食品取扱者に対する講習会等を行い、事業者が円滑に HACCP を導入し、実効的に機能するものとなるよう努めております。

これまでも各食肉衛生検査所においては、衛生的な施設環境での食肉及び食鳥肉処理の徹底を図って参りました。また、確実な家畜疾病の排除、施設における感染症対策にも注意を払うとともに、日ごろから家畜保健衛生所をはじめとする関係機関や近隣自治体と連携し、家畜伝染病等発生時の危機管理体制を強化することが益々重要となっています。

平成30年9月には国内で26年ぶりに豚熱（旧名称：豚コレラ）が発生し多くの豚が殺処分されてきましたが、食肉衛生検査所においても、と畜場における交差汚染防止対策の徹底や家畜保健衛生所が行うワクチン接種に対して協力するなど、早期の沈静化を図っているところです。

来年の夏には一年延期されることとなった2020年東京オリンピック・パラリンピックが開催され、これに伴い訪日される方も多く見込まれています。千葉県の食の素晴らしさを国内のみならず海外の方にも広く知っていただくためにも、食肉衛生検査所として検査業務の研鑽を積み、事業者、生産者や家畜衛生保健所など関係各所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、令和元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2年7月

千葉県中央食肉衛生検査所長	高橋 孝二
千葉県東総食肉衛生検査所長	小山 裕士
千葉県南総食肉衛生検査所長	山田 裕康