

ぐんま食の安全情報



食の安全に関する様々な情報をお届けします 群馬県食品・生活衛生課 令和8年10月発行 Vol.227

©群馬県ぐんまちゃん

食肉の安全を守る 群馬県食肉衛生検査所



潜入取材報告!!

群馬県食肉衛生検査所では、県内のと畜場や食鳥処理場で食用として処理される牛、豚、鶏等の検査を行っています。獣医師による検査に合格したものだけが食肉として流通します。皆さんの食卓に並ぶ食肉の安全を守っているのがココ！**群馬県食肉衛生検査所**です！

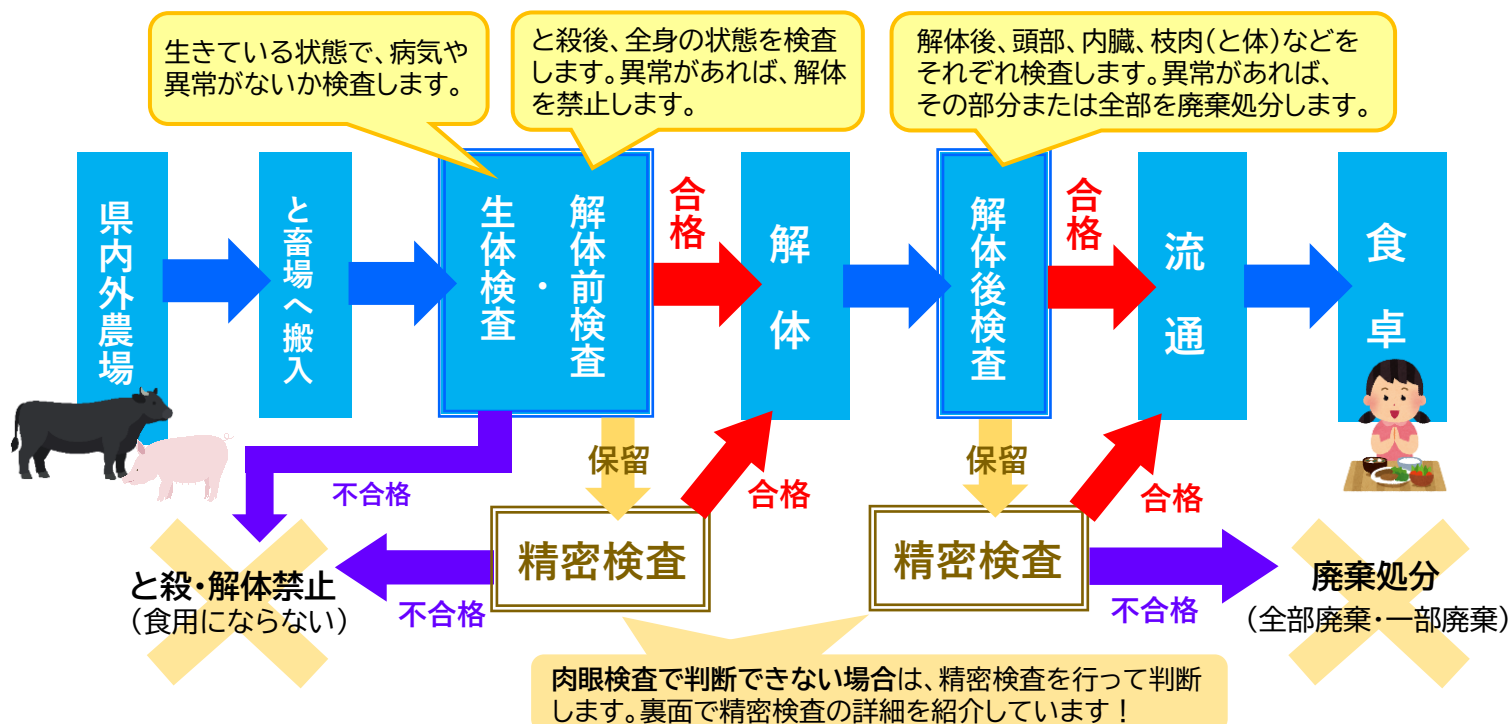
ぐんまちゃんが検査所に潜入取材してきたのでご報告します。

群馬県食肉衛生検査所が所管する(株)群馬県食肉卸売市場では、米国・カナダ・EU・香港を含む計10か国(地域)への牛肉輸出認定等取得しており、検査所は施設への衛生指導や衛生証明書発行等の業務も行っています。



▼搬入される牛や豚が食用に適しているか、獣医師が**一頭ごとに検査**しています！

牛や豚が食肉になるまでに行う検査工程



▼令和7年度と畜検査実績



種類	検査頭数	全部廃棄頭数	合格頭数
牛(子牛を含む)	12,999	191	12,808
馬	20	0	20
めん羊	79	0	79
豚	520,907	137	520,770
合計	534,005	328	533,677

(と畜検査及び食鳥検査の実績は、中核市である高崎市分は含みません。)

▼令和7年度食鳥検査実績



種類	検査羽数	全部廃棄羽数 (禁止を含む)	合格羽数
鶏	8,150,737	42,137	8,108,600

獣医師が**一頭一羽ごとに検査し、合格したものだけが流通しています！**



精密検査として以下の3つの検査(微生物検査・理化学検査・病理検査)を実施しています。

微生物検査

○細菌・ウイルスの検査(豚丹毒・敗血症・炭疽等)

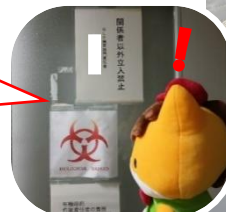
○食中毒菌等の検査(腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌・カンピロバクター等)



感染性の病気が疑われる際には、細菌培養を行い、菌の同定※を行います。(必要に応じて遺伝子検査を実施することもあります。)

衛生指導のための検査も行っています。

適切な検査を行う場所であり、危険な細菌を扱うので、ぐんまちゃん(検査員以外)は立入禁止！



※菌の同定:検査で見つかった菌が何の種類かを特定すること。

○残留有害物質の検査(抗生物質・駆虫薬・農薬等)

○血液検査(尿毒症・黄疸等)



検体に動物用医薬品が残留していないか検査しています！

令和7年度に「残留有害物質モニタリング検査」を実施したところ、抗生物質等の有害物質が検出されたものはありませんでした。

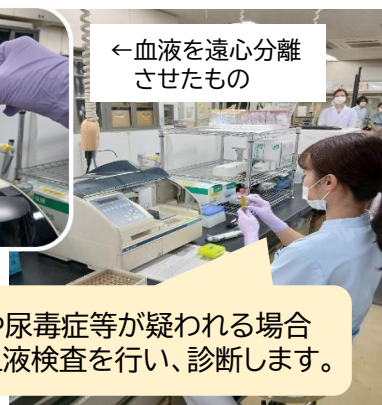
【令和7年度残留有害物質モニタリング検査結果】

種類	検査実施検体数	違反数
国産食肉/ 牛肉、豚肉、鶏肉等	405	0

理化学検査



←血液を遠心分離させたもの



黄疸や尿毒症等が疑われる場合には、血液検査を行い、診断します。

病理検査

○腫瘍の検査(牛伝染性リンパ腫、メラノーマ、マレック病等)

○寄生虫病の検査(囊虫症、トキソプラズマ症等) など



病気の疑いがある検体の細胞や組織に異常がないか診断しています！
また、細菌性やウイルス性疾患などの診断を病理検査で行うこともあります。



獣医師が**一頭一羽ごと**に検査を行い、安全な食肉が食卓へ届けられています。
群馬県食肉衛生検査所は**皆さんの食の安全と安心を支えています！**

群馬県食肉衛生検査所を詳しく知りたい方は
コチラ！ →



食の安全に関する
タイムリーな情報を
あなたの
スマホ・PCに
お届け
します。



©群馬県
ぐんまちゃん



LINEで受け取る
ための2ステップ



① 群馬県
デジタル窓口
友だち追加



② 食の安全情報
を受け取る
設定をする

XとFacebookでも
発信しています



本紙の感想や食品安全に関する
質問・相談などは、こちらへ。

「ぐんま食の安心ほっとダイヤル」

TEL : 027-226-2424

FAX : 027-243-3426

メール : shokuseika@pref.gunma.lg.jp

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1

群馬県 食品・生活衛生課 食品安全推進室