

目 次

I 検査所の概要

1 沿革	1
2 組織機構	2
3 施設の概要	3
(1) 食肉検査課	3
(2) 市場食品検査課	5
4 主要検査備品等	6
(1) 食肉検査課	6
(2) 市場食品検査課	9

II 検査業務の概要

1 食肉検査課	11
(1) 食肉検査	11
ア と畜検査頭数	11
イ 過去10年間のと畜検査頭数	12
ウ と畜検査結果に基づく処分状況	13
エ 原因別全部廃棄状況	14
オ 系統別疾病状況	14
カ 精密検査	17
(2) 食鳥肉の衛生確保	19
2 市場食品検査課	20
(1) 監視指導	20
(2) 食品等の試験検査	20
ア 収去検査	20
イ 収去検査以外の検査	23
(3) 違反食品、県指導基準不適合食品	23
(4) 苦情・相談	23
(5) その他	24
ア 貝毒情報による監視	24
イ 一斉取締及び予防啓発	24
ウ 講習会等の開催	24

Ⅲ 調査研究・衛生指導等	
1 研究発表	25
発泡スチロール容器の再使用及び汚染実態調査について	28
2 研修・講演会等への参加	32
3 その他の事業	34
(1) 職員の安全衛生管理	34
(2) 学術研究調査用の検体採取への協力	34
(3) と畜関係者に対する衛生指導	34
(4) 見学対応等	35
(5) 食品衛生協会中央市場に対する協力及び支援	35
Ⅳ 参考資料	
1 条例・規則等	36
2 奈良県食肉センターの概要	41
3 奈良県中央卸売市場の概要	41
4 と畜に関する料金一覧表	42
5 食鳥検査手数料	42
案内図	43
配置図	
1 奈良県食肉センター	44
2 奈良県中央卸売市場	45