令和６年度　事業計画

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって県民の健康の増進を図るため、指定検査機関として次の事業を推進する。

１　食鳥検査事業

香川県知事及び高松市長より食鳥検査の委任を受けて、安全で衛生的な食鳥肉を確保するため、下記の３ヶ所の食鳥処理施設に検査員を派遣して食鳥検査を実施する。

食鳥処理施設名	所在地	年間検査羽数（万羽）
香川県農業協同組合食鳥センター	丸亀市	３４０
吉田食品工業株式会社	高松市	６０
株式会社山食	高松市	３０
合計		４３０

２　食鳥処理場における衛生管理

食中毒原因菌であるカンピロバクター属菌等の拭き取り検査を食肉衛生検査所に協力して実施し、食鳥処理場の衛生管理を推進できるようにする。

食鳥処理場における微生物汚染防止を目的として、定時的に冷却水等の残留塩素濃度の測定を行い衛生水準の向上を図るよう食肉衛生検査所に協力を行う。

３　感染症対策

鳥インフルエンザ等の感染症が処理場へ侵入しないよう、食鳥処理場、食肉衛生検査所、生産農家及び生鳥運送業者と連携を図ると共に常に最新情報を収集する。

また、緊急の場合に備えて関係機関への連絡体制を確認する。

４　ブロイラー生産農家に対するデータのフィードバック

検査成績は、処理場を通じて生産農家へフィードバックし、疾病予防対策に協力する。

５　広報啓発に関する事業

消費者に対して鶏に関する情報として、食鳥検査制度のあらましや方法、検査羽数や疾病等についてホームページを更新し、情報公開及び食鳥検査の普及啓発に努める。

６　検査員の研修

全国食鳥指定検査機関関係連絡協議会の研修会、厚生労働省が開催する食鳥肉衛生技術研修会に参加し、食鳥処理場の衛生管理及び鳥の疾病に関する知識の研鑽を図る。

また、研修会等を開催し、知識の研鑽、情報の共有化を図る。