

地方厚生局

輸出食品衛生を最前線で支える 地方厚生局の獣医系技官

私が地方厚生局で行っている業務は、牛肉、豚肉、食鳥肉、ハム、ソーセージなどの食肉製品、卵焼きなどの卵製品などの畜産物等の輸出認定施設の指導及び監督です。

アメリカ、EU等に畜産物等を輸出できる施設は、日本と輸出先国が協議をして定めた衛生管理基準等を満たしていることと認定された施設のみで、地方厚生局はこの認定を受けた施設に対し、月に1回以上又は年に1回以上の査察を実施しています。査察では、輸出相手国が定めた衛生管理基準を遵守しているか、動物福祉に配慮しているか、残留物質モニタリングや微生物検査は適切に行っているかなどを確認しています。

九州は日本有数の畜産エリアであり、輸出食肉認定施設の多くが集中しているため、毎月の10日ほどは出張となります。

九州厚生局 健康福祉部食品衛生課

岡田 華恵

OKADA Hanae

経歴

平成25年入省。東京検疫所食品監視課、健康局結核感染症課動物由来感染症指導係、医薬・生活衛生局食品監視安全課水産安全係を経験して、令和3年から現職。これまでに、農林水産省生産局畜産部牛乳乳製品課に出向も経験。

■ 印象に残っている仕事・人・できごと

輸出認定施設に対し、外国政府による査察も定期的に行われています。地方厚生局も外国政府から査察を受ける立場ですが、円滑な査察となるよう本省や関係自治体をつなぎサポートする重要な役割を担っていると感じました。