

安全なお肉ができるまで

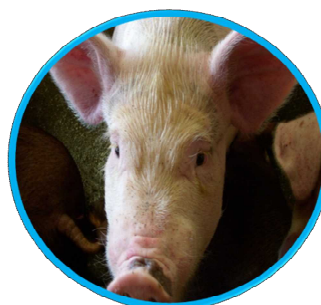
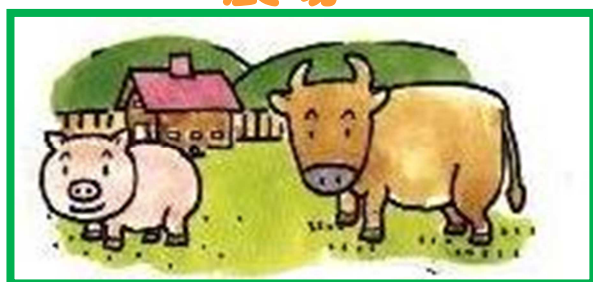
現在、スーパーなどには、様々な食品が販売されていますが、その中でも牛肉、豚肉や鶏肉などの食肉は、他の食品とは違う特別な検査制度が設けられています。

今回は、牛・豚の食肉検査(と畜検査)を紹介します。

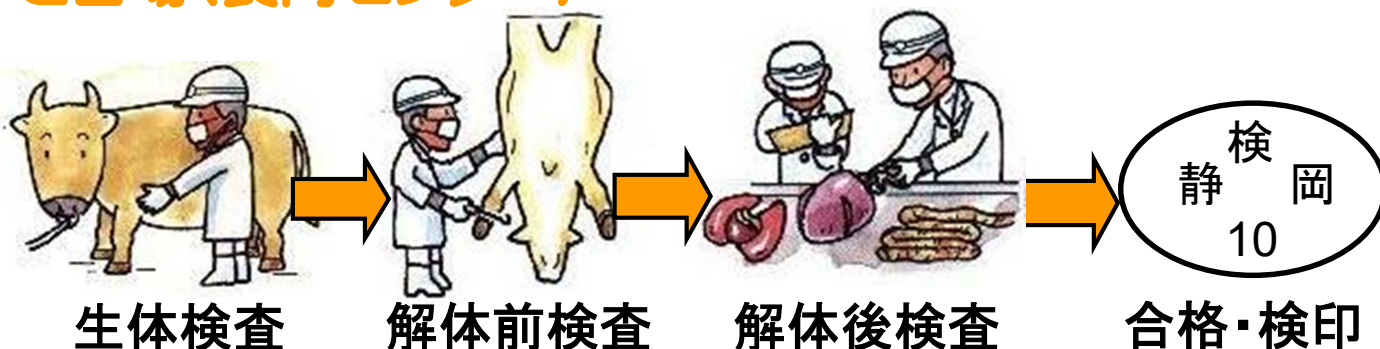


農家で大切に育てられた牛や豚がお肉になるために、と畜場(食肉センター)へ運ばれます。

農場



と畜場(食肉センター)



と畜場(食肉センター)では、獣医師の資格を持った県や市の「と畜検査員」が、1頭毎に病気がないか、食用に適するかなどを検査しています。検査に合格したものが食肉として販売されます。

? と畜（食肉）検査の内容

と畜検査は、肉眼検査を中心に行いますが、判断が難しい場合には、微生物学的、病理学的な精密検査を行い、総合的に食用に適するかどうかを判断します。

また、動物用の薬などが食肉に残っていないかを調べるために、抜き取りで理化学的検査を行うほか、HACCP（ハサップ）に基づいた衛生管理が行われるよう、と畜場の衛生指導を行っています。



微生物検査



病理検査



理化学検査



HACCP 指導



その他にも、県（食肉衛生検査所）では、安全な食肉を消費者に届けるため、と畜場の衛生管理指導や、家畜保健衛生所と家畜の病気について情報を共有しています。