

安全なお肉ができるまで

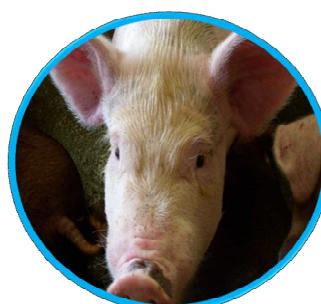
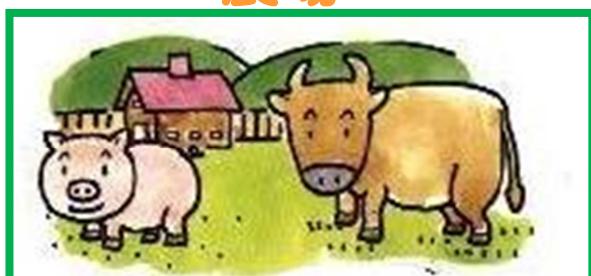
現在、スーパーなどには、様々な食品が販売されていますが、その中でも牛肉、豚肉や鶏肉などの食肉は、他の食品とは違う特別な検査制度が設けられています。

今回は、牛・豚の食肉検査（と畜検査）を紹介します。

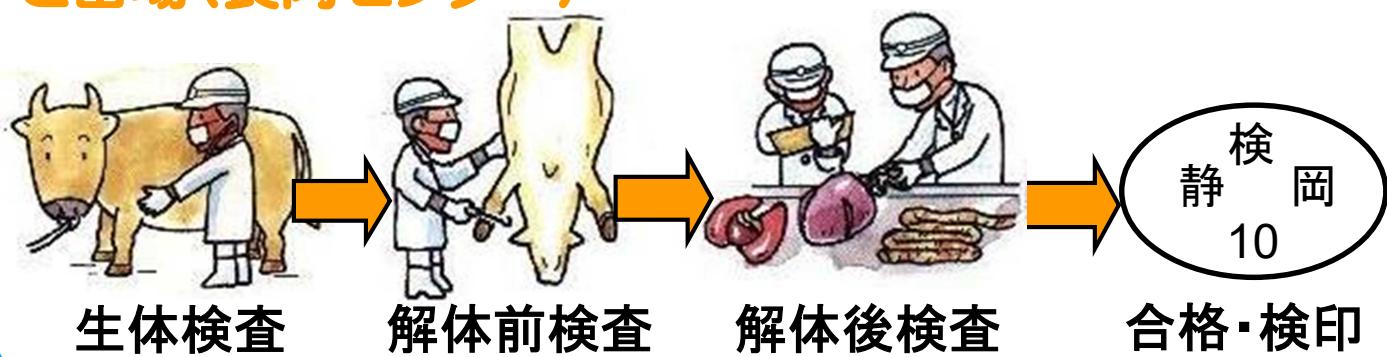


農家で大切に育てられた牛や豚がお肉になるために、
と畜場（食肉センター）へ運ばれます。

農場



と畜場（食肉センター）



と畜場（食肉センター）では、獣医師の資格を持つた県や市の「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全頭検査しています。検査に合格したもののだけ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適切に行われるよう、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、
と畜場に関する調査研究や、家畜保健衛生所と
家畜の病気について情報共有を実施しています。