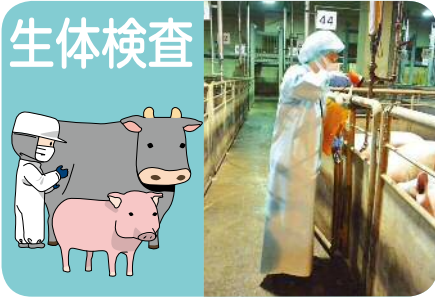




安全な食肉の検査について知ろう

🌀 食用とされる牛、豚は、すべて1頭ごとに検査（と畜検査）しています。



合格

と畜検査は大きく分けて解体前検査と解体後検査に分けられます。

解体前検査では、生きた状態の牛や豚を獣医師が検査しています。

解体後検査では、内臓検査と枝肉検査に分けられ、どちらも専門知識を持った獣医師が検査を行っています。

それぞれの検査で異常が認められた場合は、さらに詳しい検査（精密検査）を行います。



合格

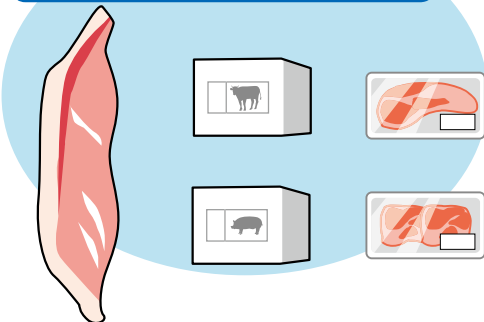
保留



合格

合格

食肉として流通



○精密検査とは

微生物学的検査、病理学的検査、理化学的検査など、より詳しい検査を実施します。検査は、専門の機器で行っています。



※ 精密検査で不合格となったものは出荷されず流通しません。

このように、すべての段階の検査に合格したお肉だけが流通するシステムとなっています。

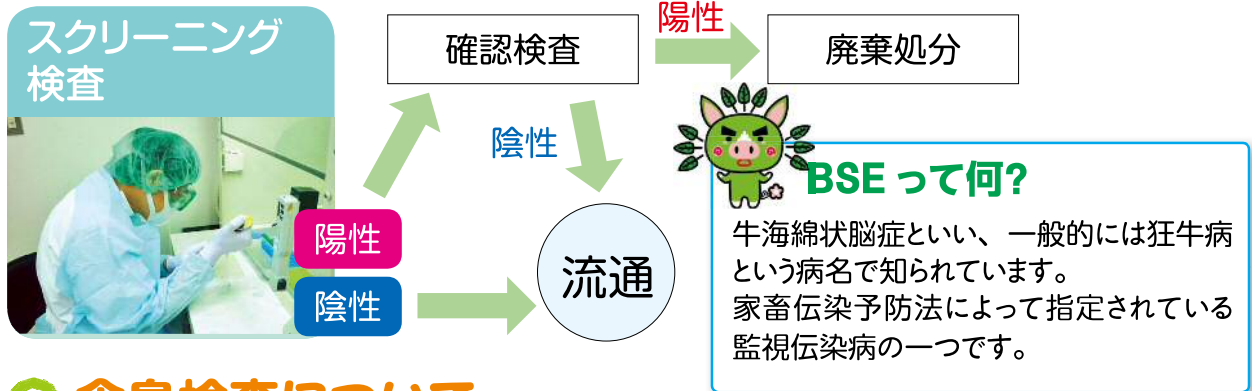
合格した安全なお肉が販売されているのね。





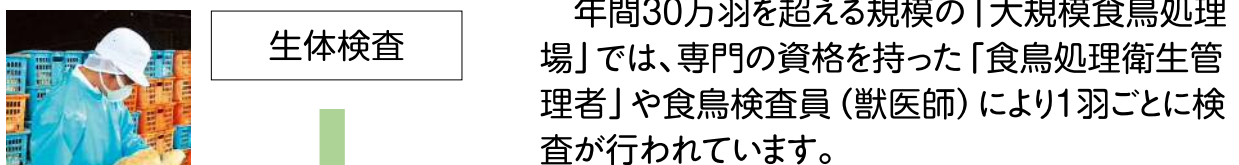
BSE対策について

生体検査でBSEが疑われる場合には、スクリーニング検査などを実施し、結果が陰性（BSEでない判定）と分かるまでは流通できなくなっています。また、と畜場では、異常プリオンたん白質がたまる部位（特定部位）をと畜処理の工程で除去・分別し、焼却処分することによるリスク管理を行っています。



食鳥検査について

食用とされる鶏についても検査が行われています。



牛や豚と同様に、検査に合格した鶏の肉だけが流通します。

年間検査頭(羽)数ってどれくらい?
牛と豚は、合わせて、およそ278万頭です。
鶏は、およそ15,000万羽です。
(平成28年度末現在)



畜産王国鹿児島を支える獣医師

鹿児島県は、畜産が盛んで、肉用牛、豚、鶏の農業産出額は全国1位。まさに「畜産王国」です。

でも、ただ単にたくさんお肉を作っているだけではありません。品質、安全面でも全国トップクラスであるために、多くの人が努力しています。県の獣医師もそのひとり。



安心・安全な食肉を市場に出すために、200名以上の獣医師が農家を回ったり、食肉衛生検査所で検査をしたりして食肉の安全確保に取り組んでいます。