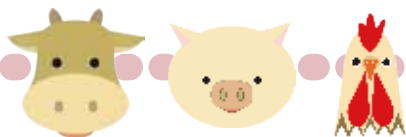




04



こう て い え き

口蹄疫、鳥インフルエンザなどが話題になっていますが、お肉は安心して食べられるのでしょうか？

A

感染した牛・豚・鶏の食肉は流通しないので、お肉は安心して食べられます。

●牛も豚も鶏も生き物なので、さまざまな病気が発生します。病気にかかると生育が遅れたり、やせたりするなど経済的な損失が大きいことから

生産者は病気の予防や治療にいつも注意深く取り組んでいます。

●近年、牛・豚の口蹄疫や鶏のインフルエンザが発生して社会の話題になりましたが、口蹄疫もインフルエンザも「家畜伝染予防法」により法定伝染病として処理されます。発生した場合は、国や地方の行政機関によって農場の隔離が行われたり、飼われていた家畜をすべて（全頭・全羽）殺処分して埋却するなどのまん延防止措置がなされます。このように病気が発生しても

感染した牛・豚・鶏の食肉は流通しません。（市場に出回りません）

店頭で売られているお肉は安全です。

●安全なお肉を市場にだすため、食肉処理には「公的検査」が行われています。

国産の牛・豚・鶏に限り、1頭1羽ずつ、公的機関の検査が行われます。

●国産の牛・豚・鶏の場合、食肉処理・加工の段階で、公的機関の獣医師によって、

①生体検査

②牛・豚の枝肉や、鶏の脱羽後検査

③牛・豚・鶏の内臓検査

が通常でも行われるなど、他の食品にはない厳しい検査体制がしかれているので、牛肉・豚肉・鶏肉の安全性は十分確保されています。

●海外で病気が発生した場合、国内でのまん延防止を図るために

発生国からの食肉の輸入を一時輸入停止処分にしています。

牛肉の検査の流れ



●牛の枝肉検査



●牛の内臓検査



●牛の生体検査場と生体検査（左）

豚肉の検査の流れ



●搬入→生体検査



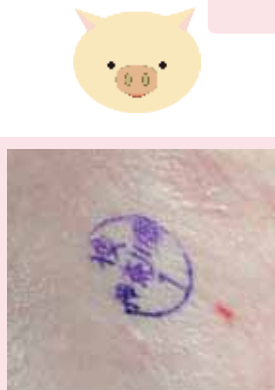
●枝肉検査



●頭部・内臓検査



●冷蔵室 1日置いた後、カットされる



●検印 合格した枝肉に押される

食肉処理の公的検査の流れ

