

鶏は牛・豚と同じ場所でお肉になるの？

A

鶏は牛や豚とは異なり、
「食鳥処理場」へと運ばれて3段階の検査とともに
「とさつ・中抜き」「解体処理・包装」を行い、
お肉として出荷されます。

生産農場から出荷された鶏（ブロイラー）は、都道府県知事の許可を得た「食鳥処理場」へと運ばれて1羽ずつ『生体検査』を行います。問題がなかった鶏のみをとさつし、血液、羽毛を除去したものが「と体」となり、そこから内臓を除去したものが「中ぬき」となります。

異常がなかった『と体』のみを食鳥処理場内の加工室（場）へと運び、できる限り人の手が触れないように機械を使って解体し、「もも」「むね」「手羽さき」「手羽もと」など（鶏の部位については39ページを参照）は主品目、「ささみ」「きも」「すなざも」などは副品目として食卓にとどきます。

処理場内は温度管理や消毒などの衛生管理も徹底して行っており、ていねいに包装してから出荷します。



獣医師免許を持つ 「食鳥検査員」による 3段階の検査

食鳥処理場では、獣医師免許を持つ『食鳥検査員』が法律に基づき、1羽ずつ「生体検査」「脱羽後検査」「内臓摘出後検査」の3段階の検査を行っています。

生体検査



検査員がケージ越しに1羽1羽観察し、体調が悪そうだったり、病気にかかっている鶏を取り除きます。

脱羽後検査



羽毛を抜き取り、水洗いした「と体」の表面に病気などによる色の変化などがいないかを観察します。

内臓摘出後検査



取り除かれた内臓や腹腔内の状態を検査し、正常な鶏肉と内臓肉のみが加工されます。