

Q10

お肉はどうやって店まで運ばれるの？

A

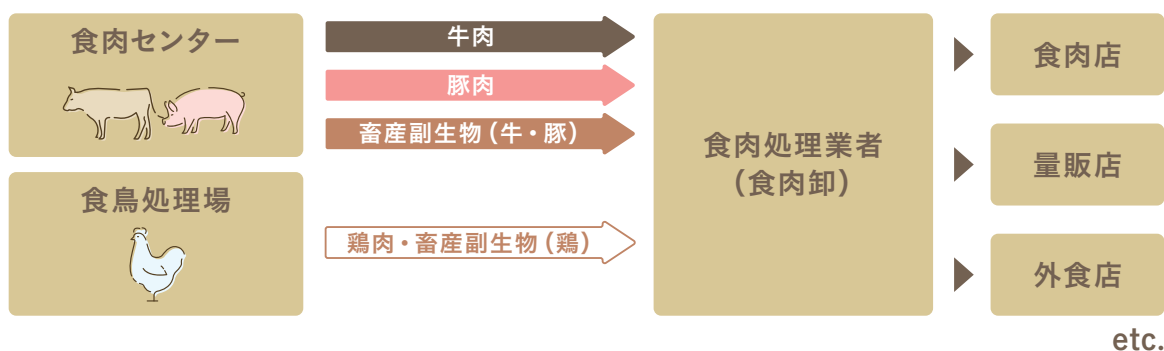
食肉センターや食鳥処理場から法律に基づいた
適正温度以下に冷却して出荷されたお肉は、
鮮度を保ち、一般的に食肉処理業者を経て
食肉販売業者にとどけられます。

一般的に、食肉センターから出荷された『牛肉』『豚肉』、食鳥処理場から出荷された『鶏肉』は、それぞれ都道府県知事より食肉を加工・販売することを許可された「食肉処理業者（食肉卸）」を経て、都道府県知事の許可を受けた「食肉販売業者（食肉店等）」にとどけられます。「食肉販売業者」のもとで小売用にスライス、カットなどされ、店先に並びます。

また、流通において『牛肉』『豚肉』は「畜産副生物（内臓肉）」とは別のルートで運ばれますが、『鶏肉』は「畜産副生物（内臓肉）」と同じルートで運ばれています。



お肉の流通ルート



お肉になった後に適用される「食品衛生法」

家畜・家さんは「家畜伝染病予防法」「飼料安全法」などに基づいて安全管理をしていますが、食肉になった後は「食品衛生法」が適用されます。この法律では、食肉処理業者（食肉卸）や食肉販売業者（食肉店等）の施設基準、「食肉は10℃未満で流通、保管しなければならない」など衛生的な取り扱いの規制、残留物質の規制などが定められているため、安全な食肉が私たちの食卓にとどけられています。

食品衛生法

