

食肉の安全性確保対策 について



1

<食肉衛生検査所(概要)>



◎保健福祉局

保健部 食肉衛生検査所

職員数: ■獣医師16名

■事務職 1名

(非常勤職員3名)

- 食肉の衛生検査(目視検査・精密検査)
- と畜場の衛生管理
- 認定小規模食鳥処理場の巡回指導
- 牛海綿状脳症スクリーニング検査



2

「と畜場」?

- 「と畜場」とは、**食用に供する目的**で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設のこと

豚を自宅風呂場で解体⇒と畜場法違反

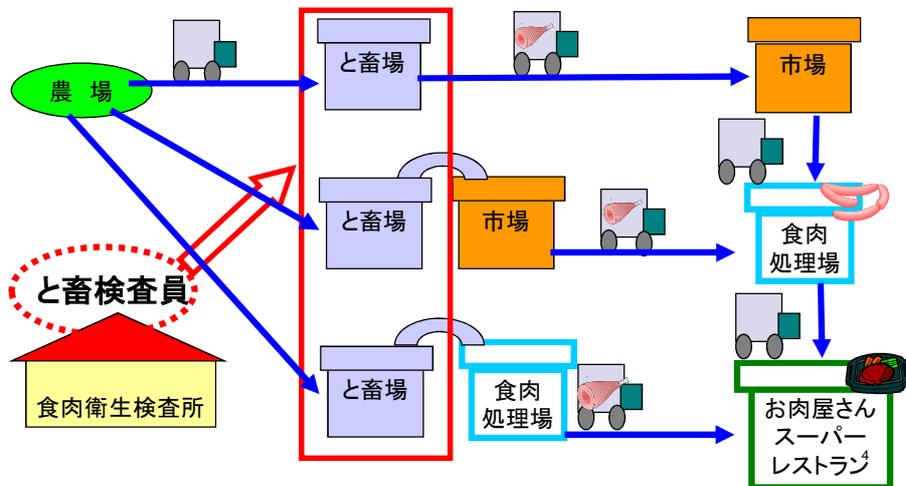
何人も、**と畜場以外の場所**において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。

- 「獣畜」とは、**牛、馬、豚、めん羊及び山羊**をいう。

3

<食肉の流通経路>

- From Farm(農場) to Table(食卓)



<と畜検査は誰？どのように？>

- と畜検査員が行う

と畜場法 第19条第1項 と畜検査員

⇒ 市長から命じられた職員(獣医師)

(同法施行令第10条)

- 獣畜1頭毎、すべての獣畜に対して検査を行う

5

<と畜検査とは？>

①生体検査

②解体前検査

③解体後検査

必要に応じて、
精密検査を
実施

総合
診断

市場へ流通

6

<令和元年度と畜検査実施頭数>

	牛	子牛	馬	豚	めん羊 山羊	合計
頭数	9,200	45	4	53,115	0	62,364

◎1日あたりの検査頭数

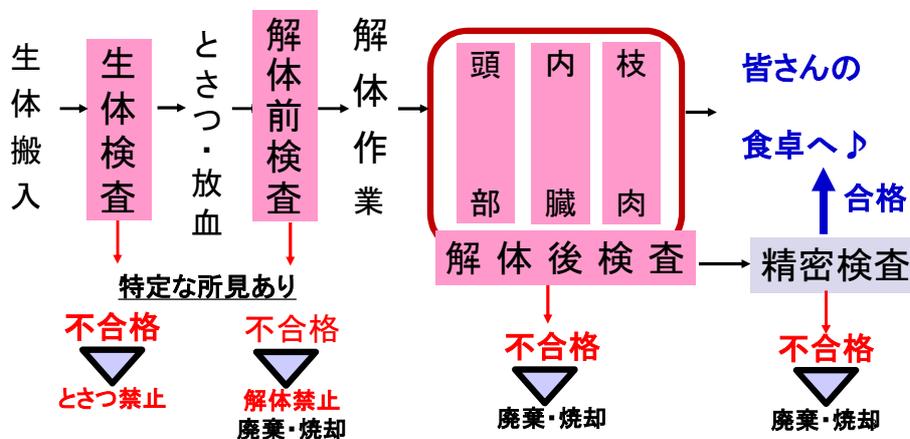
牛:約40頭 / 豚:約220頭

■検査保留: 762頭 (全体の1.23%)

■全部廃棄: 474頭 (全体の0.76%)

7

<具体的な検査の流れ>





牛検査



9

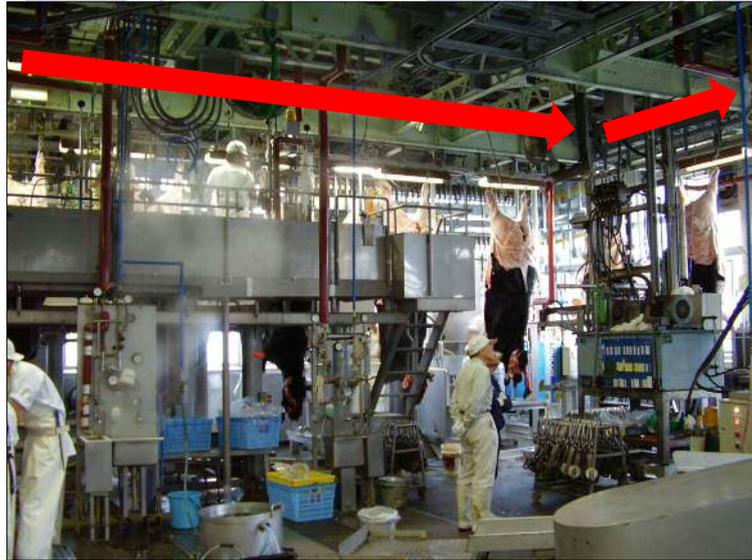


生体検査



外貌、触診、検温、腫脹、怪我、異常行動は？^o

◎各作業工程場所へはレーンに乗って移動



11

内臓検査



(牛肝臓)



(牛小腸・大腸)



(牛心臓)

12

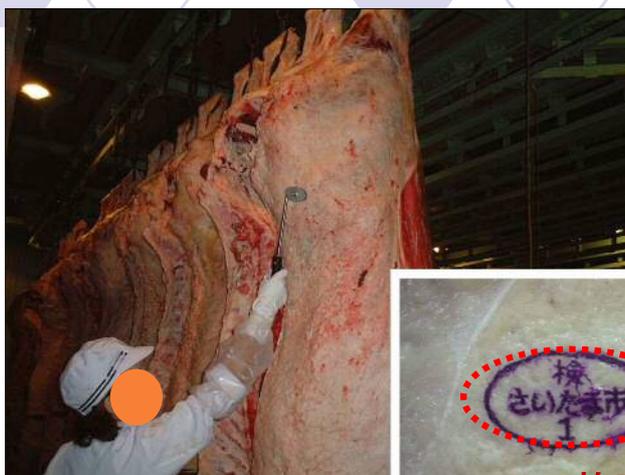
枝肉検査



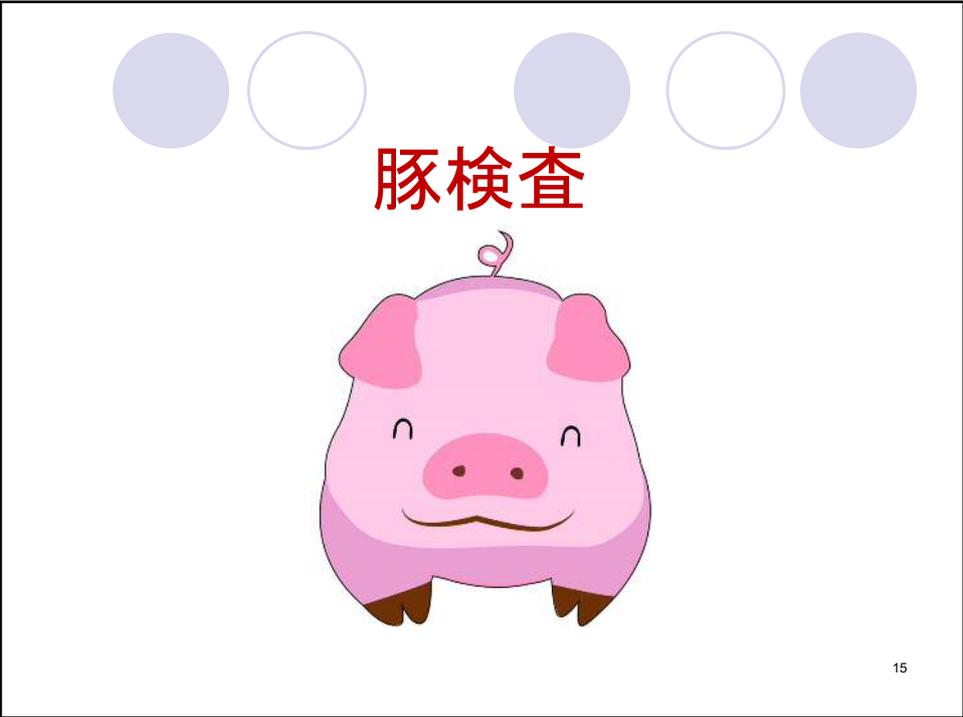
- ・腫脹部位(筋肉や関節)はないか？
- ・リンパ節の腫脹はないか？
- ・脊髄が残存していないか？
- ・腎臓の状態はどうか？
- ・体毛や糞便による汚染はないか？
- ・手術痕(縫合糸が残存)がないか？

13

牛: 検印(合格の証)



14



内臓検査



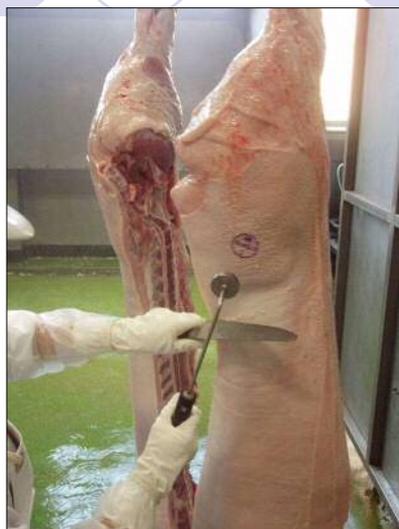
胸部臓器、腹部臓器

胸部臓器と腹部臓器を
一頭毎、
詳細に検査をします。

枝肉検査



豚：検印



円形

18

精密検査 微生物検査



病理検査



病理検査・組織形態、腫瘍細胞等を確認
微生物検査・原因菌を特定
理化学検査・血液等の生化学性状を確認

19

と畜場の衛生管理

- 使用器具の洗浄・消毒(83℃以上)
- 手指と検査刀の洗浄・消毒(1頭毎)
- 枝肉消毒
- トリミング(汚染部位の除去)
- 作業従事者に対する指導
(衛生教育)

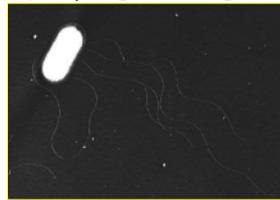


20

腸管出血性大腸菌O(オー)157

- 腸内に存在
- 毒力の強い毒素を産生
- 子どもや高齢者ではHUS(溶血性尿毒症症候群)を引き起こし、重症化することも

肉は中心部まで
十分に加熱を！



大腸菌

21

食肉による食中毒を防ぎましょう！

- ✓ 鮮度のよい食肉であっても、生で食べると食中毒を起こす危険があります！！
- ✓ カンピロバクター、腸管出血性大腸菌(O157等)は少量の菌でも食中毒を起こします！
- ✓ 特に子供や高齢者は、重症化しやすい！
- ✓ 食中毒は下痢や腹痛だけでなく、重篤な合併症、最悪の場合は、死に至る場合もあります！

22

食中毒予防(3原則)

是非、
ご家庭でも
実践して
下さい！

付けない

- ・こまめな手洗い
- ・汚染させない

増やさない

- ・適切な温度で管理

やっつける

- ・肉中心部まで加熱

- ・食べるまでの時間を短く
- ・調理器具の洗浄消毒

(参考)食中毒予防のポイント

- ① 食品の購入.....▶ 肉汁が漏れないように持ち帰る
- ② 家庭での保存.....▶ 速やかに冷蔵庫や冷凍庫へ保管
- ③ 下準備.....▶ 取り扱い前後は、手を洗う
- ④ 調理.....▶ 生肉が生野菜、果物に触れないように
- ⑤ 食事.....▶ 調理器具の使い分け(生野菜用・生肉用など)十分な加熱を
- ⑥ 残った食品.....▶ 清潔な手・器具・食器で
残った食品はきれいな皿を使い、
冷蔵保存