

## 安心なお肉を届けるために ～食卓に並ぶ食肉は、検査を受けて安全・安心～

牛、豚、馬、めん羊及び山羊を安全・安心な食肉として提供するためには、許可を受けたと畜場で解体処理し、と畜検査を1頭ごとに受けことなどが「と畜場法」で決められています。

「と畜検査」とは、生体から枝肉になるまでのすべての工程において、1頭ごとに行われる検査です。

「と畜検査」は、獣医師の資格を持った「と畜検査員」が行います。検査は、生体検査→頭部検査→内臓検査→枝肉検査の順に行われ、食用に適さないと認められたものは廃棄します。そして、安全な食肉として合格したものには検印が押印され市場に流通します。

### 生体検査

と畜場に運び込まれた家畜の栄養状態（太りすぎ、痩せすぎ）、排泄物の状態（下痢、出血）、姿勢や歩き方、外傷や皮膚病、呼吸数や体温といった健康状態などを確認する検査です。ここで、食用にできない病気にかかっていることがわかれれば、解体処理することはできません。

### 頭部検査

舌、ほほ肉を含めた頭部全体を触診やリンパ節の確認で行う検査です。頭部では、舌とほほ肉以外は、食べてはいけない部分になっています。



枝肉検査の様子

### 内臓検査

心臓、肺、肝臓、胃、腸などに異常がないかを肉眼で確認する検査です。

### 枝肉検査

筋肉や腎臓に異常がないかを肉眼で確認する検査です。

### 精密検査

生体検査、頭部検査、内臓検査及び枝肉検査のすべての過程で、もっと詳しく調べる必要があれば、次のような精密検査を行います。

理化学検査 … 血液や尿などを材料として行う検査で、尿毒症や黄疸などの診断をします。必要に応じて、残留抗生物質の検査も行います。

微生物検査 … 病原微生物による感染等が疑われる場合、病原菌の分離や同定を行います。

病理検査 … 筋肉や内臓に認められた病変を細胞レベルで検査します。

### BSE検査

精密検査の一つですが、現在、すべての牛において検査しています。牛の延髄（脳の一部）を使って行う検査で、脳の中のBSEの原因となるプリオノンを検査します。

このように、様々な検査を1頭ずつ行うことで、安全で安心な家畜からのめぐみ（精肉・ホルモン・皮等）が、流通されるようになります。