京都市
衛生環境研究所にゅーす
平成25年度
No. 2
通巻121号

・ようこそ !!「体験！一日食品衛生監視員 ～食品工場へ行こう！～」
・今年もミートフェアが開催されます

食肉検査部門

京都市では，平成 23 年３月に策定した「京都市食の安全安心推進計画」において食品の安全性に関するリスクコミュニケーション事業の推進を掲げています。

食品の安全性について考えていただくとともに，自主的に食の安全安心確保に取り組む姿勢を育むことを目的として，今回は，「体験！一日食品衛生監視員 ～食品工場へ行こう！～」の一施設として，食肉の検査と衛生確保に取り組む衛生環境研究所食肉検査部門（中央卸売市場第二市場）の見学を実施しました。

★ ようこそ !!「体験！一日食品衛生監視員 ～食品工場へ行こう！～」★

平成 25 年８月 20 日（火），23 日（金）の２日間で１８組，合計 46 名の親子の参加があり，食肉検査についての説明のあと場内見学をしていただきました。

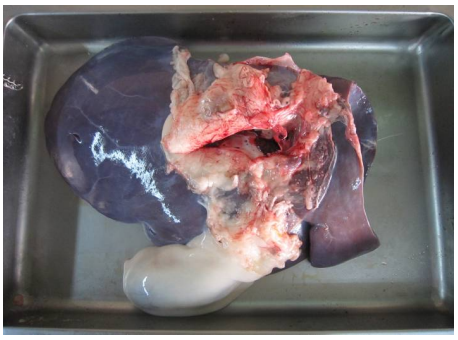
はじめに，DVD やスライドで，市場の役割や検査の流れについての講習を行いました。牧場からと畜場に運ばれてきた牛や豚は，全頭が生体検査や内臓検査など，様々な検査を受け，合格したものだけが食肉として市場に流通します。一部で生々しい表現がありましたが，動物の生命によって我々が生きているということを感じ取られたように思います。

DVD上映の様子です。皆さん真剣です。

検査員が検査時のスタイルで登場しました。

肝臓の全体像です。
店で見るものとはだいぶん違います。

内臓検査を行います。



次に，せり場の見学や模擬せり体験をしていただきました。また，実際の牛の枝肉を見学していただきました。牛の枝肉にはA5～C1 まで 15 段階のランクがあります。京都市では和牛のと畜が多いこともあって，A5，A4 ランクの牛を合わせると 50%を超えています。

せり場では衛生のため，帽子，白衣，マスク，長靴を着けます。今回は長靴の代わりにブーツカバーを装着しました。

皆さん装備は完璧です。

枝肉の見学です。
大きさ，重さ，そして値段にも驚きでした。

模擬「せり」の様子です。
あっという間に値段が決まり，せりが終了します。

23 日は係留所で翌日解体分の牛を見学していただきました（20 日は翌日の解体がなかったため，できませんでした）。京都市では近畿，信州や九州を中心として各地から牛が運ばれてきます。係留所で一日休ませた後，翌日のと畜解体に備えます。

係留所に到着しました。
牛の香り（牧場のような?!）
がただよいます。

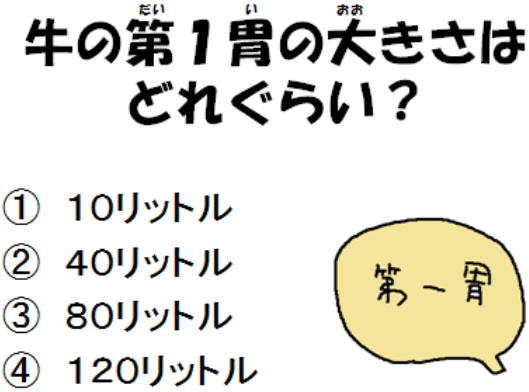
検査員による説明を受けます。
皆さん真剣です。

牛も大勢の人に見られて少し
緊張している模様。

最後に，食肉検査に関するクイズと，意見交換会（質問コーナー）を行いました。内臓の模型を使った解説を交えながら，楽しく学べたのではないでしょうか。意見交換会では，日頃疑問に思っていたことや，今回の見学で不思議に思ったことなど，多くの質問が出てきました。

クイズの開始です。

雰囲気に慣れてきました。
皆さん元気がよい！



クイズの例です。正解は④の 120リットル。大きな牛では 200リットルぐらい(ドラム缶一つ分)にもなります。右の写真は牛の胃の模型。手作り感あふれますが，ほぼ実物大です。

肝臓の模型を持ってみました。
重さは 6kg。重い。

質問コーナーの様子です。

質問コーナーで出てきた質問と，それに対する答えをいくつか紹介します。

Q. 牛に表情はあるのですか？

A. よくわかりませんが，表情はあるようです。リラックスしている時は座って反芻をしている，イライラしている時は尻尾を激しく振っているなど，体が表現していることがよくあります。

Q. 解体の途中に病気ということがわかったらその肉はどうなるのですか？

A. 疾病であると判断した場合，廃棄することになりますが，一部廃棄と全部廃棄があります。肝臓だけなら肝臓，肺だけなら肺と，疾病が限局的な場合はその臓器の一部または全部を捨てます（一部廃棄）。

これに対して白血病などの伝染病や，尿毒症などの全身に及ぶ疾病を疑った場合，精密検査で判断し，診断されれば内臓や枝肉など，すべてが廃棄になります（全部廃棄）。

実施後のアンケートから，寄せられた感想を紹介します。

- 枝肉が吊るしてある姿に息子が見入っていました。写真だけでなく，実物も見られてよかったです。
- 食肉の検査が行き届いていることを改めて知り，安心して食べられると思いました。
- 枝肉があんなに大きいものとは知らなかったのでびっくりしました。
- 肉になる間の様子を子供たちにさりげなく伝えていたことがすごい！
- 牛だけでなく豚も見たかった！

京都市中央卸売市場第二市場で毎年，１１月に開催される「ミートフェア」では，今回の模型の他にも様々な展示を行っています。食肉検査部門のブースへ，ぜひ遊びにきてください。

今年もミートフェアが開催されます。

京都市中央卸売市場第二市場では，毎年１１月（今年は，１１月１０日（日）に開催！）に「京（みやこ）ミートマーケット ミートフェア」を開催しています。食肉検査部門では，骨格標本・臓器標本・臓器の模型の展示などを通じて，“お肉”に対する理解を深めていただくとともに，市民の皆さんに安全・安心の食肉がどのように提供されているかをわかりやすく情報発信しています。

今年のミートフェアの食肉検査部門テーマは，「牛が生まれてから，どのような過程（検査）を経て消費者の皆さんに届けられているか」です。

ミートフェアでは，特選和牛・食肉製品・農産物等の即売会やプレゼントコーナーなど，多彩な催しも行われますので，皆さまの御来場をお待ちしています。

食肉検査(と畜検査)とは？

獣医師の資格を持つ自治体の職員が「と畜検査員」として，食用となる牛や豚などの検査を１頭ごとに行います。検査は，生体（と畜前の健康状態）・頭部・内臓・枝肉・セリ前（流通前の最終チェック）の解体工程ごとに行われ，異常が認められれば，細菌・理化学・病理等の詳しい精密検査を行い，安全性が確認された食肉のみが市場に流通する仕組みとなっています。

さらに牛については，福島第一原発の事故を受けて，と畜された牛の放射性セシウム検査を産地にかかわらず全頭で実施するとともに、牛海綿状脳症（BSE）も全頭検査を本年６月まで行ってきましたが，食品安全委員会が「BSE 検査対象月齢を４８か月齢超に引き上げても人への健康影響は無視できる」と評価したことを受け，厚生労働省も検査対象月齢の省令改正を行ったことから，現在は４８か月齢超の牛のみの検査を行い，安全・安心の食肉の流通に向けて万全の対策を講じています。

こうした食肉検査の解らないことについても，ミートフェアの食肉検査部門のブースで，お気軽にご質問ください。

また，ホームページでは，食肉検査や食肉のトピックスなど食肉の安心・安全情報を発信していますので，こちらもご覧ください。

★食肉検査部門のホームページ（京都市情報館　衛生環境研究所　食肉検査）★

http://www.city.kyoto.lg.jp/menu3/category/41-9-0-0-0-0-0-0-0-0.html

● 昨年の様子 ●

昨年のチラシ

入口には，開門前から多くの市民の方が並ばれていました。

食肉検査部門のブースです。今年も，パネル展示，缶バッジ配布，牛の内臓模型の展示などを行います。

毎年恒例の缶バッジ配布です。数に限りがありますが，アンケートにお答えいただいた方にお配りしています。

これが牛の肝臓の模型です。大きさも重さも本物そっくりなので，実際に持っていただき重さを実感してもらっています。

そしてこれが牛の腸の模型です。写真では伝わりにくいのですが，すごく長いので，実際に触ったり引っ張ったりしていただいて，その長さを実感してください！

京ミート（みやこ）マーケットにきてね!!

ミートフェア

入場無料

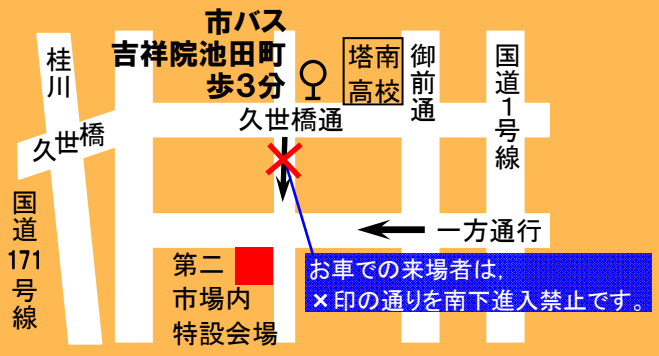
11月10日（日） 午前11時から午後2時まで

（会場内には９時３０分から入場いただけます。）

京都市中央卸売市場第二市場構内 特設会場

（京都市南区吉祥院石原東之口町２番地）

当日お車でのご来場は混雑が予想されますので，なるべく最寄りの公共交通機関をご利用ください。ペットづれでの入場はできません。



京都肉等の銘柄和牛の試食，販売やプレゼントコーナーなど，催しが多彩！

【お問い合わせ】075-681-8781　京都食肉市場ﾐｰﾄﾌｪｱ実行委員会　事務局

食肉検査部門のブースでお待ちしています。

編集発行

京都市衛生環境研究所

平成２５年１０月　発行

京都市印刷物
第 254598 号

〒604-8845 京都市中京区壬生東高田町１番地の２

TEL (075)312-4941（代）

FAX (075)311-3232

URL　http://www.city.kyoto.lg.jp/menu3/category/41-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html