

# と畜検査について

今回、衛生環境研究所 食肉検査部門が行っている「と畜検査」についてあらためて紹介します。

「と畜検査」とは食肉の安全性を確保するための検査で、食用に供するためにと殺・解体されるすべての獣畜に対して行います。獣畜とは牛、豚、馬、めん羊及び山羊のことで、獣医師の資格を持つと畜検査員が1頭ずつ視診、触診等で異常の有無を検査しています。この検査で病気など異常を認めた場合は食用不適で不合格とし、安全な食肉だけを合格にします。検査の流れはおおよそ次のとおりです。

- 1 生体検査：と畜場に搬入された獣畜を生きた状態で検査します。  
と畜場法で規定された病気が発見された場合、と殺禁止になります。



- 2 頭部検査：解体された獣畜の頭部に異常がないか筋肉や舌、各リンパ節を検査します。  
牛の場合、BSE検査用の延髄を採取します。
- 3 内臓検査：内臓は大きく白物と赤物に分けられます。それぞれの臓器について検査し、異常が認められた場合は廃棄します。  
赤物：心臓、肺、肝臓など  
白物：胃、腸など
- 4 枝肉検査：筋肉、腎臓などを検査し、異常が認められた場合、異常が認められた一部または枝肉全てが廃棄となります。

※上記の検査で異常を認めるが肉眼で判断できない場合は、精密検査としてさらに詳しい検査を実施します。この他にも当部門では牛のBSE検査や放射性セシウム検査も全頭実施しています。

全ての獣畜がこの検査を受け、合格した安全な食肉だけが流通しているのです。  
次回は検査の詳細をもう少しお話します。