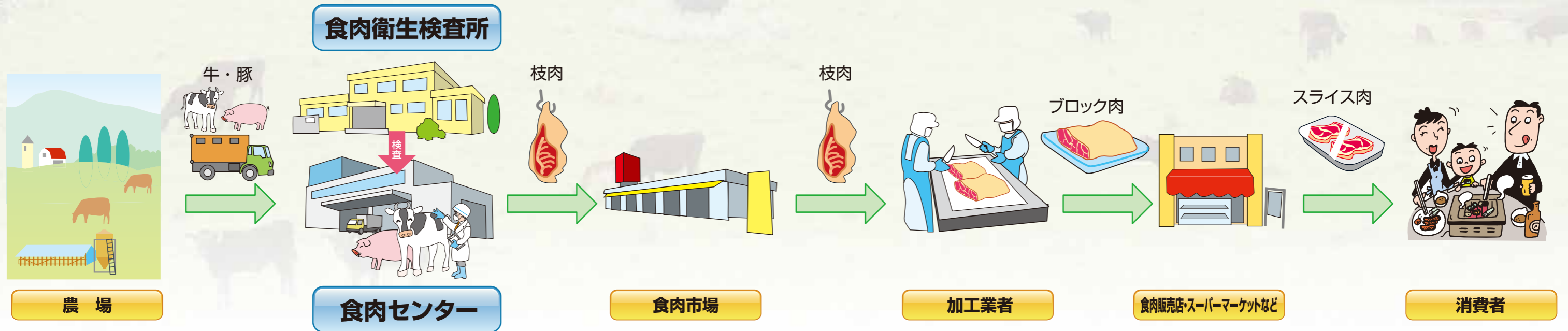


# 農場にいる牛や豚は、こんな過程を経て、皆さんのもとに届きます。



## 食肉センター(と畜場)とは?

牛や豚などの家畜を、お店で並んでいるような肉(精肉)の前の段階まで加工する施設で、とさつや解体を行っています。牛や豚は、もともと体表や消化管の中に、人間と同様、いろいろな細菌を持っています。中には、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157、サルモネラなど食中毒の原因となる細菌がいることがあるので、それが食肉に付着して食中毒の原因にならないよう、食肉センターでは、厳密な衛生管理の下で、食肉加工を行っています。

## 食肉センターで行っている衛生対策

食肉センターでは、扱う家畜や施設の構造を踏まえて衛生管理マニュアルを作成し、設備については衛生管理責任者を、作業については作業衛生責任者を置いて、マニュアルに基づいた作業を確実に実施することで、食肉の安全性の確保に努めています。

例えば…

- + 内臓を取り扱う際は、消化管の内容物でレバーなどが汚染されないよう、処理台、まな板などを区別しています。
- + 肉を取り扱う際に、手や指が汚れたらその都度、手指をよく洗い、汚れを広げないようにしています。
- + 使用するナイフなどは、家畜1頭ごとに、83℃以上のお湯で洗浄消毒しています。
- + 肉に汚染物が付いたら、その部位を完全に切り取ります。

## こんな検査を受けています

食肉センターにおいては、「と畜場法」に基づき、「と畜検査員(獣医師)」が、食用になる牛や豚を1頭1頭検査しています。また、肉眼だけでは病気かどうか判断できないものは、「食肉衛生検査所」に持ち帰って更に詳しい検査を行います。病気にかかっているものは廃棄され、市場には流通しないシステムになっています。  
(鶏など家禽も、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づいて、1羽ごとに、獣医師が検査を実施しています。)



↑と畜検査の様子

## 食肉衛生検査所はどんなところ?

食肉衛生検査所は県の出先機関で、食用になる牛、豚、鶏の病気の検査や、残留抗生物質などの検査の他、食肉センターの衛生状態、自主管理状況を点検して、指導・助言をしています。また、事業者に対し、食肉の衛生的な取扱い方法などの講習も行っています。



↑BSEスクリーニング検査の様子

## それでも注意が必要です。～食肉による食中毒を予防するために～

このように、食肉による健康被害が出ないように、さまざまな衛生管理が行われています。しかし、細菌に対し最も有効な「加熱」という手段を、生で流通する食肉には使うことができないため、付着している細菌をゼロにすることは、現在の技術では大変困難です。食中毒を予防するためには、食肉は食べる前に十分に加熱すること、調理のときに食肉が直接でも間接でも他の食材や調理器具に触れないように注意して取り扱うことが重要です。