

かながわ畜産まめ知識

食肉



食肉の流通経路

農家で育てられた家畜や家きんは、と畜場や食鳥処理場で解体され、食用として合格となったもののみが食肉加工業者で部分肉に加工され、スーパーや食肉販売店の店頭には並べられます。

また、海外から輸入された食肉は検疫所の検査を受け、合格した食肉が食肉加工業者やスーパー等に流通します。

生産段階 家畜保健衛生所の検査・指導について



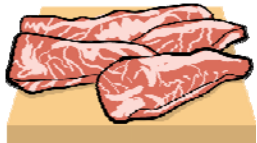
県内に2ヶ所ある家畜保健衛生所では、家畜の健康を守り、安全で安心な畜産物を生産するため、獣医師である家畜防疫員が各地域の畜産農家を巡回して、家畜伝染病の発生予防とまん延防止、家畜の生産性向上、安全な食肉の生産を目的に家畜の検査や衛生管理指導を行っています。

家畜の疾病予防や治療のために使用する抗菌性物質や寄生虫駆除剤などの動物用医薬品は、「薬事法」により対象動物、用法、用量等が定められています。そのため家畜保健衛生所では、畜産農家に対して適切な使用方法を指導しています。

また、24ヶ月以上の農場等で死亡した牛（食肉にしない＝と畜場で検査しない牛）についてのBSE（牛海綿状脳症）検査（サーベイランス検査＝監視検査）は家畜保健衛生所が実施し、平成19年度末までに全国で約43万頭の牛から13頭のBSE陽性牛が発見されました。



と畜段階 食肉衛生検査所の検査について



神奈川県には、横浜市と厚木市の2ヶ所にと畜場があり、牛・豚等について、獣医師である食肉衛生検査所の「と畜検査員」が、と畜場法に基づき1頭ごとに検査しています。

と畜検査は生体検査→解体前検査→解体後検査→検印の工程で行われます。解体時および解体後の検査は、望診や触診によるほか、必要に応じて切開することにより行い、異常を認められた場合は血液や臓器等の検体を採取して精密検査を行います。

場所がごく限られた病変はその部分を廃棄（一部廃棄）し、伝染病などの全身性の疾病を認められたものは全て廃棄（全部廃棄）となります。

◎BSE検査について

食肉の安全確保を目的として、平成13年10月18日から全国のと畜場で処理する全ての牛をBSE検査（スクリーニング検査＝選別検査）しています。平成19年度末までに全国で約800万頭の検査を行い、22頭の陽性牛が発見されました。なお、検査中の肉は陰性と確認されるまでと畜場の外に出さず、陽性の場合には全部焼却処分されるため、BSEが疑われる牛肉は市場に出回りません。



BSE検査のための延髄採取

平成18年度の保健所・食肉検査所の検査結果

検査項目	検査品目	検体数	違反数
残留農薬	畜産物	13	0
動物用医薬品	食肉	230	0
抗菌性物質	食肉	1603	0

「かながわの食品衛生 Vol.9、12」／県生活衛生課
神奈川県食肉衛生検査所ホームページ



神奈川食肉センター(厚木)

流通段階 保健福祉事務所の監視・指導について



神奈川県には県保健福祉事務所が9ヶ所、市保健所等は28カ所設置されていて、食品衛生監視員が食肉販売店の施設の取扱いの衛生状態について監視・指導をしています。また、販売されている食肉の残留抗菌性物質や、エサから摂取される可能性のある農薬についても検査をしています。