

みんなが安心してお肉を食べられる理由^{わけ}は？

それは…

農場で育てられた牛や豚などは、食肉としてお店に並ぶ前に食肉衛生検査所の^{じゅういし}獣医師である「と畜検査員^{ちくけんさいいん}」が1頭ずつ食べることができるかどうかの検査を行っているから。

この検査を『と畜検査』と言います。

●と畜検査^{ちくけんさ}



●食鳥衛生^{しよくちようえいせい}

農場で育てられたニワトリは、^{しよくちようしやりじょう}「食鳥処理場」で鶏肉になります。^{とり}
食肉衛生検査所では施設が「^{えいせいいてき}衛生的に管理^{かんり}」されているかチェックをしたり、製品の検査を行ったりして、安全な鶏肉が提供されるようにしています。

※ 食鳥は「食鳥衛生検査センター」が牛豚と同様に1羽ずつ「食鳥検査」をしています。

●食品衛生

ベーコンやハムといった食肉製品を作る施設が「^{えいせいいてき}衛生的に管理^{かんり}」されているか食肉衛生検査所の食品衛生監視員がチェックや食品衛生検査を行い、安全な食品が提供されるようにしています。



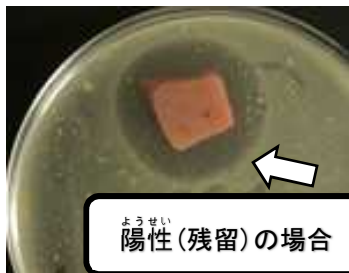
ほかにどんな検査をしているの？

ざんりゅうこうきんせいぶっしつ

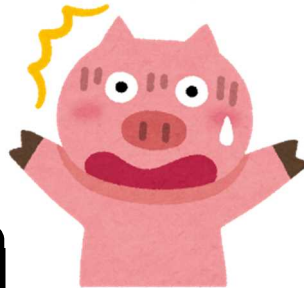
残留抗菌性物質の検査（お肉に残った薬の検査）

人と同様に動物でも病気の治療薬として抗菌性物質（抗生物質など）を使うことがあります。抗菌性物質は体内で分解され、ほとんど無くなりますが、使い方を誤るとお肉に多量に残ること（残留）があります。

食肉衛生検査所では、抗菌性物質が基準を超えてお肉に残っていないか検査しています。多量に残っていると、写真のように検査ではお肉の周りで菌が増えず透明になります。詳しく濃度を調べるには高速液体クロマトグラフという



ようせい（残留）の場合



いんせい
陰性の場合

お肉はしっかり加熱しよう

と畜検査や食鳥検査で病気が見つからなくても、お肉には人の健康を損なわない程度の細菌やウイルスがついており、保管状態が悪いと細菌は増えてしまいます。

新鮮であっても、生や、よく焼けていないお肉を食べると食中毒を起こすことがありますので、しっかり加熱しましょう。



※ 特に人が健康状態を管理していないイノシシやシカなどの野生鳥獣の肉（ジビエ）には注意して、しっかり加熱しましょう。

くわ
詳しくは、香川県食肉衛生検査所ホームページ
<https://www.pref.kagawa.lg.jp/shokuniku/shokuniku/kfvn.html>

