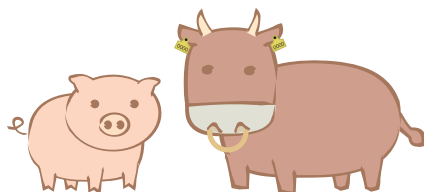




検査や、国産牛と和牛の違いについて 牛・豚の“意外と知られていないこと”

身近な牛・豚ですが、実は知られていないこともいっぱいあります！



牛肉・豚肉が食卓に上るまでの流れ



豆知識

～「国産牛と和牛」について～

牛肉の表示で、「国産」は原産地を表し、「和牛」は品種を表します。原産地は飼育期間が最も長い所を表示するので、海外生まれの「国産牛」もいます。「和牛」と表示できるのは、日本生まれ・日本育ちの黒毛和牛など4品種です。



一頭一頭丁寧に検査されています

- ①生体検査：農場から食肉市場に運ばれる牛や豚を、生きたまま検査。高熱や異常が見つかったら、と殺禁止になります。
 - ②解体前検査：と殺後、異常が見つかったら解体禁止に。
 - ③解体後検査：目視検査、必要に応じて精密検査（細菌・ウイルス・抗生物質などさまざま）が行われます。
- ※これらの検査は福岡市食肉衛生検査所の獣医師により、一頭一頭行われます。合格した肉だけが検印を押されて流通します



安全な肉でも、食中毒に注意！



検査に合格しても、食中毒は別の話。食中毒菌の多くは動物の腸管内にいます。加工や流通の過程で肉に菌が付くこともあるので、保存温度に注意し、中心部までよく加熱して食べましょう。

