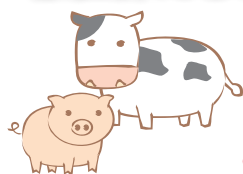


お肉
大好きー！日々、安心して
食べてるお肉お肉の安全を守って
くれる人が
いるんだろうねなんとなくしか
知らないね

獣医師たちが、食肉の安全を嚴重にチェック！

牛や豚は一頭一頭
検査されています話を聞きに
行って
みたよ！

みんなが大好きな牛肉や豚肉の安全がどのように守られているか、知っていますか。今回は、福岡市中央卸売市場食肉市場（と畜場）内の、福岡市食肉衛生検査所で話を聞きました。

福岡市食肉衛生検査所の3つの役割

① 疾病の排除

病気にかかった家畜を見つけて、食材に適さないものは廃棄します。

② 残留有害物質の排除

食肉に抗菌性物質や農薬が残っていないかを検査します。

③ 作業時の衛生的環境の確保

器具の洗浄・消毒や施設の衛生状況等について指導しています。

さらに

同市場は食品安全管理の国際規格であるISO22000を取得しています。心強いですね。

1頭ずつ全て検査しています！

一般的に牛や豚などの家畜は、「と畜場」へ生きたまま運び込まれ、解体されて食肉になりますが、この間に獣医師が1頭ずつ全て検査しています。

その数は、福岡市だけでも1年間に牛で約2万頭、豚で約13万頭にもなります。



検査の流れ

検査は徹底的かつ嚴重です！

【生体検査】

歩行や姿勢、神経症状の有無などを検査

【解体前検査】

解体前に、体表や血液の性状を検査

【解体後検査】

解体された枝肉や内臓、頭部を1頭ごと、部位ごとに検査



さらに、飼育の過程で使用された抗菌性物質などの残留検査を行い、全てに合格した安全な枝肉だけが、検印を押されて流通します。

そして食卓へ！



食べるまでが肝心

衛生的に生産された食肉ですが、傷みやすい食材でもあります。保存や加熱には注意を払い、おいしく楽しみましょう。



人気のジビエも注意

人気のジビエ（イノシシやシカなど）は家畜のように人間の管理下で育てられていないので、より注意が必要。中心部までしっかり火を通すことを心がけ、おいしく楽しみましょう。