

食肉衛生検査所だより

令和5年度
◆第1号◆



～外部検証のお話～

1. 外部検証を簡単に言うと？

法律に基づいて獣医師（と畜検査員）がと畜場等の事業者を対象に行う検査又は試験のことです。施設の衛生管理が適切であるかどうか、作業が衛生的に行われているかを確認し、安全な食肉や内臓を消費者に提供することを目的としています。

2. 何をしてるの？

① 文書と記録の確認

事業者（と畜場等）がつくった衛生管理計画や手順書が適切であるかを確認します。また、記録の点検からも衛生管理が適切であるかを確認します。



② 現場の確認

実際の作業現場を見ることで、計画や手順書どおりに衛生的な作業がおこなわれているのか、施設や機械器具が衛生的なのかを確認します。



③ 微生物試験の実施

枝肉の一部を切り取り、細菌検査を行うことで、衛生的な作業ができているかを確認します。

（枝肉とは、牛・豚の皮や内臓等を取り除いた状態のものです。）



3. 外部検証の効果は？

牛豚の体表や消化管内容物には食中毒菌が含まれている可能性があるため、菌が食肉に付かないように作業する必要があります。外部検証の実施で、施設や機械器具を衛生的に保ち、衛生的な作業をすることで、より安全な食肉の流通が期待できます。



と畜検査と外部検証をしっかりと行い、これからもより安全で衛生的な食肉の提供を目指していきます。

福岡市食肉衛生検査所

〒812-0055 福岡市東区東浜2-85-14
TEL:092-651-3404
FAX:092-651-9015