

食肉衛生検査所だより

No.2

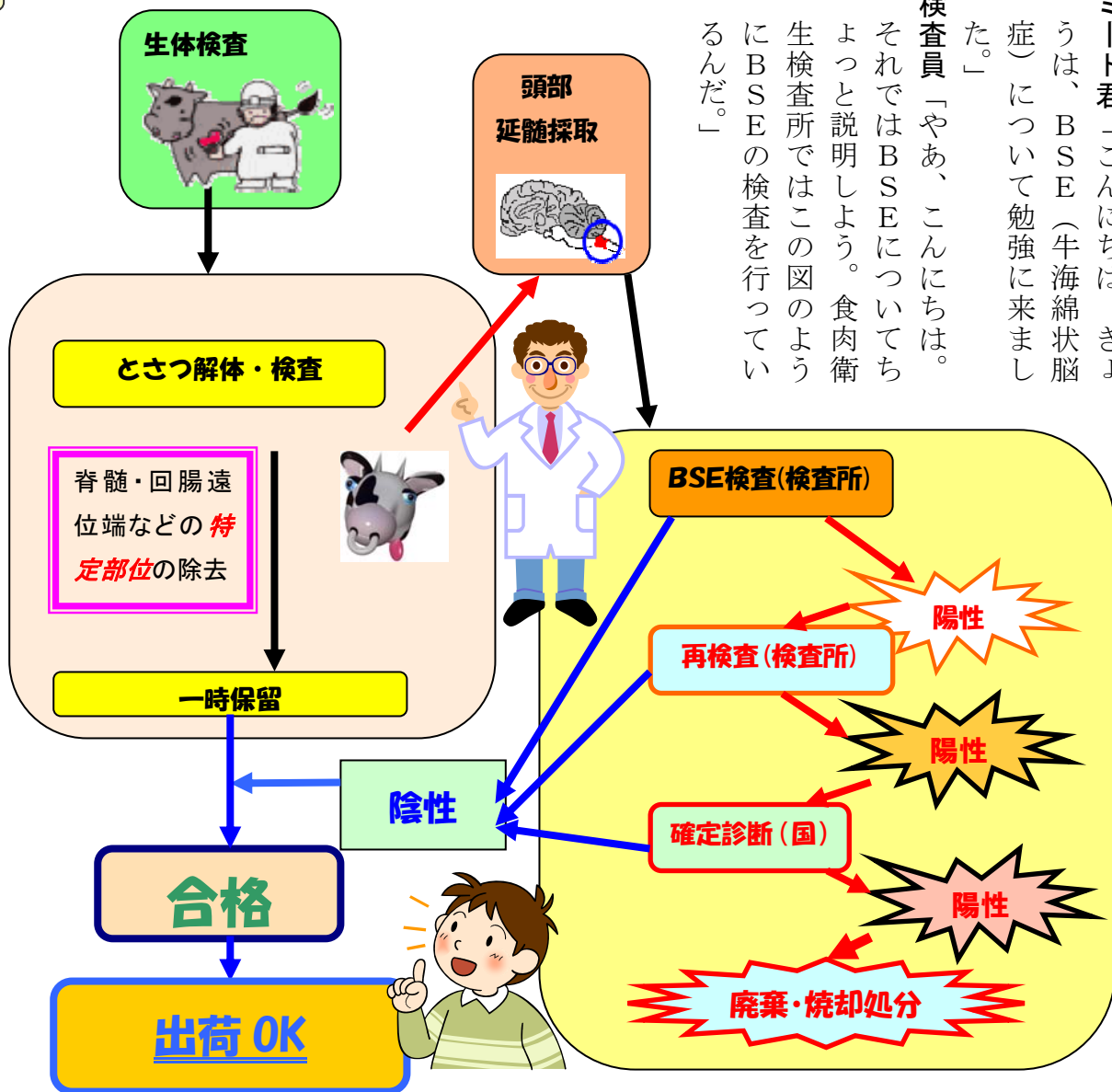
平成19年8月



ミート君「こんにちは。きょうは、BSE（牛海綿状脳症）について勉強に来ました。」

検査員「やあ、こんにちは。それではBSEについてちよつと説明しよう。食肉衛生検査所ではこの図のよう

にBSEの検査を行っているんだ。」



ミート君「うわー、牛肉が合格するまで大変なんだ。」

検査員「そうだよ。みんなが安心して食べられるようにしっかり検査してるんだ。」

ミート君「ところで、新聞に牛のとさつでピッシングを中止するってのっていたけど?」

検査員「平成20年度までに中止するように国が指導しているワイヤーを使つての不動態のことかい。」

ミート君「そうだよ。脳脊髄をワイヤーで破壊するから危ないって話だったよ。」

検査員「福岡市は、平成19年1月でピッシングは中止しているよ。」

ミート君「そうなんだ。」

検査員「それから、牛肉はBSEの検査だけでなく、異常プリオンがたまりやすい特定部位といわれているところの除去や、ほかの病気も検査しているし、豚肉もしっかり検査しているから安全だよ。しっかり食べてね。」

ミート君「福岡市の食肉市場から出荷される牛肉は安全だね。今日はありがとうございました。」

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