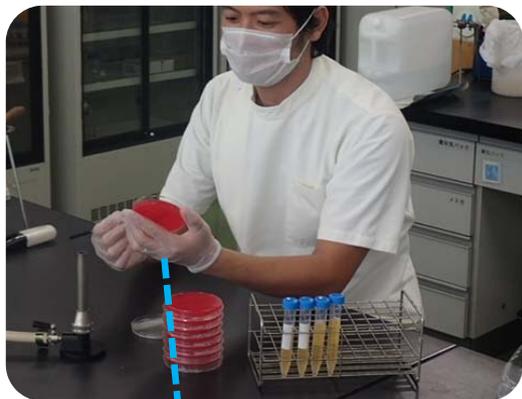




## 微生物検査について



食肉衛生検査所では、安全な食肉が流通するように様々な検査をしています。その中の、微生物検査についてご紹介します。

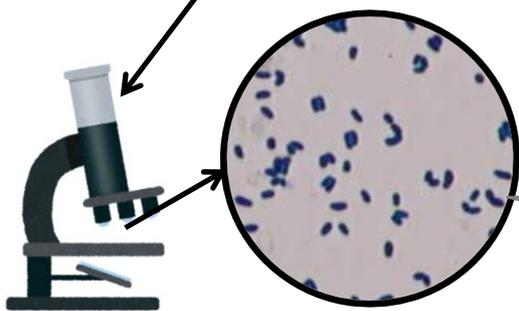
と畜場で、細菌による病気が疑われた牛や豚のお肉や内臓は検査室で細菌培養し、顕微鏡観察や遺伝子検査などを行います。

検査したお肉や内臓に細菌があると・・・

細菌が増えて塊になったコロニーというものができます。



細菌は、種類によってその形や性状が異なります。例えば、私達人間のように酸素が必要な細菌もいれば、逆に酸素があると生きていけない細菌もあります。その様々な違いを調べたり、遺伝子検査をすることにより、こういった細菌であるか特定できます。特定できた細菌と牛・豚の症状の関連性をみて、合否の判定をします。



コロニーから細菌をとり、見やすくするために染色し、顕微鏡でのぞくと細菌が見えます。

不合格となった場合、その牛や豚のお肉や内臓は全て廃棄します。

微生物検査は、その他に「食肉衛生検査所だよりNo.14」でも紹介しています。



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