

 鳥取県

食肉の衛生検査

～安心・安全な食肉を提供するために～



鳥取県食肉衛生検査所

〒689-3203 鳥取県西伯郡大山町小竹1291-7

TEL:0859-54-2531 FAX:0859-54-4814

E-mail : shokunikueisei@pref.tottori.lg.jp

安全な食肉の提供を目指して

鳥取県食肉衛生検査所では、消費者に安全で衛生的な食肉を提供するために、(株)鳥取県食肉センターに搬入された家畜(牛、馬、豚、めん羊、山羊)のと畜検査を行っています。と畜検査とは、と畜場法に基づきと畜検査員(獣医師)が食用となるかどうかを判断する検査で、1頭ごとに実施します。安心・安全な食肉の第一歩がここから始まります。

と畜検査の流れ

生体検査

とさつ
放血

歩行・姿勢の異常、神経症状の有無、可視粘膜の異常等を調べ疾病の有無を検査します。ここで、家畜伝染病等にかかっている家畜や全身に異常な症状が認められた家畜は、**とさつを禁止**します。



生体検査

解体前検査

解体

体表や放血時の血液の性状等について検査します。ここで、家畜伝染病等にかかっている家畜や全身に異常な症状が認められた家畜は、**解体を禁止**します。

解体後検査

内臓検査

頭部検査

枝肉検査

判定

内臓、頭部及び枝肉について、肉眼検査を行います。



内臓検査



枝肉検査



合格

検印

検査に合格したもののみ、枝肉等に検印を押します。



検印(牛)



検印(豚)

一部廃棄…病変が部分的に認められた場合には、その部分を廃棄します。
全部廃棄…家畜伝染病等にかかっている家畜や全身に異常な症状が認められた場合は、その全部を廃棄します。

試験室内検査

肉眼検査のみでの判断が難しい場合は、精密検査（微生物検査、病理組織検査、理化学検査）を行います。肉眼検査結果と精密検査結果から、食用となるかどうかを総合的に判断します。

- 微生物検査…敗血症や豚丹毒など、感染性の病気を疑った場合に実施しています。細菌の培養検査や遺伝子検査を行っています。
- 病理組織検査…白血病（牛では牛伝染性リンパ腫）や腫瘍などを疑った場合に実施しています。病変部位の組織の病態を検査します。
- 理化学検査…尿毒症や黄疸などを疑った場合に実施しています。血液を材料にして尿素窒素やビリルビンの量を測定します。

また、牛及びめん羊、山羊で行動異常又は神経症状が認められる場合には、伝達性海綿状脳症（TSE）スクリーニング検査を実施します。



微生物検査（細菌培養）



病理組織検査（組織鏡検）



理化学検査（血液検査）

外部検証による衛生管理指導

HACCP に基づく衛生管理が適切に実施されているかを確認するため、定期的にと畜検査員による外部検証を実施し、より衛生的な処理を行うための指導を行っています。

- 現場検査…と畜場の衛生管理及び衛生的なとさつ・解体作業が適切に実施されているかについて確認します。
- 記録検査…衛生管理の実施記録の内容について確認します。
- 微生物検査…枝肉の表面組織を切除し、一般細菌数及び腸内細菌科菌群数を検査し、衛生指導に役立てています。



現場検査



微生物検査（切除法）

