

食品に関するリスクコミュニケーション

～牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しに関する説明会～

と畜場における衛生管理



1

群馬県食肉衛生検査所
空代俊枝

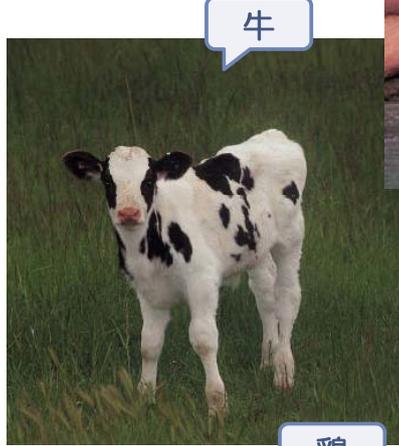
はじめに

食肉の検査は、病気や異常のみられる肉の排除を基本として、**一頭（一羽）ごとに、獣医師である検査員が実施しています。**

また、と畜場・食鳥処理場の衛生監視、設置者・作業従事者への衛生指導も行っています。



検査を受ける動物



3

検印の種類



牛用検印



馬用検印



豚用検印



山羊・羊用検印



4