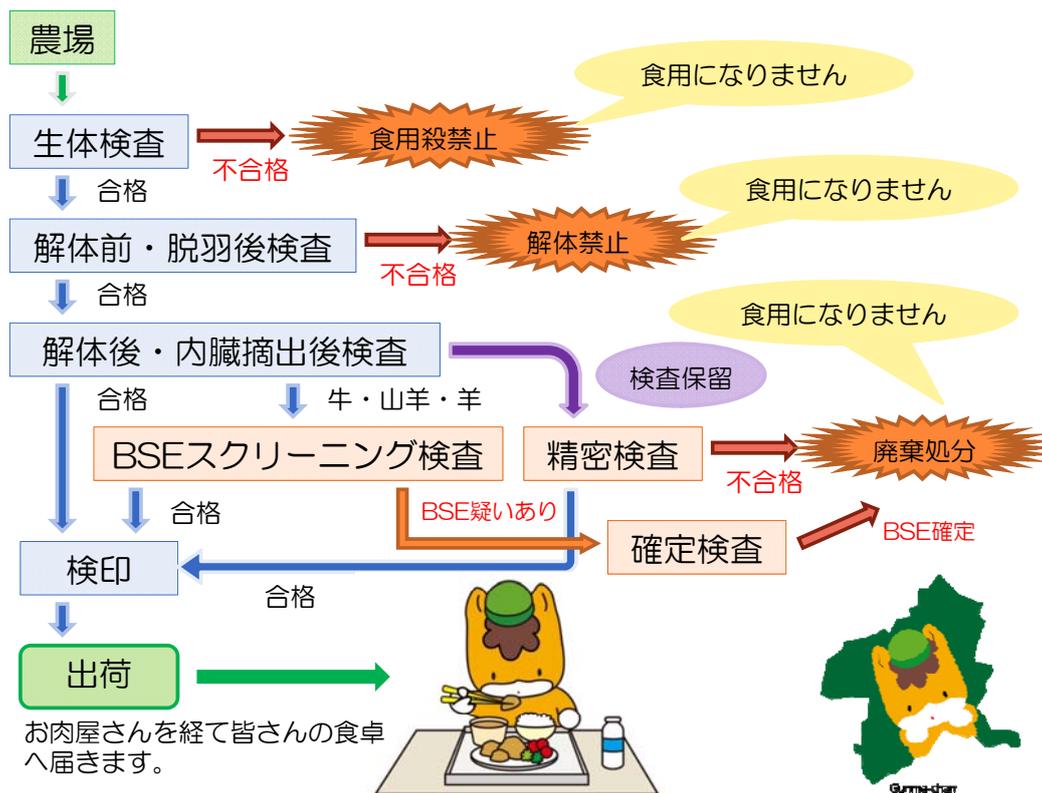


と畜検査・食鳥検査の流れ



食肉衛生検査所の業務（食肉・食鳥検査以外）

- 施設の衛生監視・指導
- 食肉のふきとり検査
- 食肉輸出に係るHACCPシステムの検証
- 牛肉の放射性物質検査
- 食肉中の抗生物質・農薬等の検査
- 食肉に関する調査研究
- 衛生教育や食肉衛生のPR活動



牛のと畜検査について

○ 群馬県にある牛の食肉処理施設

(株)群馬県食肉卸売市場 (G-1)

所在地 群馬県佐波郡玉村町

許可処理頭数 150頭

- 1990.8 (H2) 対米食肉輸出施設に認定
- 2007.3 (H18) 対カナダ食肉輸出施設に認定
- 2007.12 (H19) 対香港輸出施設に認定
- 2009.6 (H21) 対シンガポール輸出施設に認定
- 2010.2 (H22) 対タイ王国輸出施設に選定
- 2010.10 (H22) 対マカオ輸出施設に認定



7

牛のと畜検査について

○ 生体検査

歩き方、姿勢、元気、栄養状態、体表の状態などを観察する。
必要に応じて、触診、体温測定、聴診を行う。

○ 頭部検査

頭部の形状、口腔・咽喉頭などの病変の有無を観察する。
頭部の筋肉を切開し、リンパ節を細切し異常の有無を確認する。
舌の観察、触診により異常の有無を確認する。
可食部位へのSRMの付着があるか、SRMとしての頭部の扱いは適切かを確認する。

○ 内臓検査

尾、胃腸を観察、触診により異常の有無を確認する。
肝臓を観察、触診、胆管を切開し、付属リンパ節を細切して異常の有無を確認する。
肺を観察、触診する。心臓の外側の観察、触診後、切開し、内側を観察する。
肺の付属リンパ節を細切し、異常の有無を確認する。

○ 枝肉検査

前肢、前軀、胸腔の異常、異物等による汚染の有無を確認する。
腎臓の包膜を剥がし、観察、触診により異常の有無を確認する。
腹腔、後軀、後肢、体軀の異常、異物等による汚染の有無を確認する。
SRMである脊髄の残存がないかを確認する。



8