



食肉の衛生検査について

みなさんは、日頃食べているお肉の安全性について考えたことはありますか。食卓に並ぶお肉は、法律で厳しい検査が課せられていて、これに合格したもののだけしか流通できないようになっていきます。そこで今回は、食肉の衛生検査について紹介したいと思います。

◆と畜場法◆

食用にする目的で、家畜をと殺解体する施設を、と畜場といいます。牛・豚・馬・めん羊・山羊を食用にするには、

- と畜場で解体処理すること
- 病気がないかどうかの検査を受けること
- 検査に合格したものが食用にできること

などが、「と畜場法」という法律で決められています。と畜場以外では、牛や豚をと殺解体することはできません。(法定の特定事由のみ例外があります)

◆と畜検査◆

と畜(生きた家畜を食肉にすること)を行う時には、と畜検査員(都道府県などの職員で獣医師資格を持ち、知事に任命された人)

が、一頭毎に疾病の有無について、次の検査を行います。その他にも、食肉に抗生物質が残留していないかどうか調べます。

①生体検査

と畜前に家畜が生きている状態で、健康かどうかを確認する検査です。特定の伝染病などにかかっている家畜のと殺を禁止します。

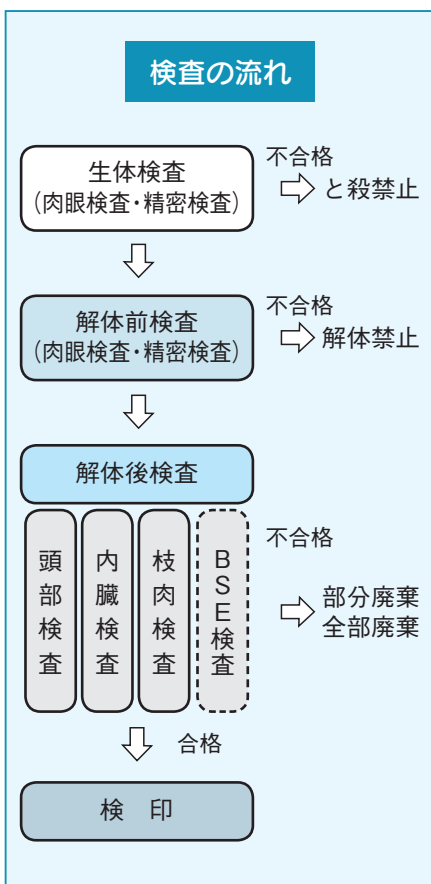
②解体前検査

と畜した直後に外観などを検査し、異常があれば解体を禁止します。

③解体後検査

解体した後に行う検査で、頭部検査・内臓検査・枝肉(皮や内臓を取り除いた後の骨のついたお肉)検査を実施します。

頭部検査は、頭部の筋肉・リンパ節・扁桃・舌などを検査します。内臓検査は、心臓・肺・肝臓・胃腸などの臓器とリンパ節について細



かく調べます。枝肉検査は、肉・脂肪・骨・関節などを検査します。

万一、この検査で異常が見つかったら、肉・内臓・皮など全て、もしくは食用に適さないとみなされた部位が廃棄されます。(図、参照)

◆牛海綿状脳症(BSE)対策◆

平成13年9月、日本で初めて牛海綿状脳症(以下、BSE)に感染した牛が確認されたことから、国内ではスクリーニング検査、確認検査というBSE検査体制が整備され、全国の食肉衛生検査所では、食用として処理される全ての牛を対象としたBSEのスクリーニング検査を実施しました。この対策を開始して15年以上が経過した現在、国内外のBSEが発生するリスクは大きく低下しました。こうした状況を踏まえ、国の食品安全委員会の評価結果に基づき、

平成29年4月1日から、と畜場において健康な牛のBSE検査を廃止することになりました。

食肉衛生検査所では、と畜検査員がBSE検査を必要とする判断した牛についてのみ、検査を実施しています。

◆食肉中の残留有害物質対策◆

食肉衛生検査所では、食肉に動物用医薬品(抗生物質等)が残留していないかどうか、検査を実施しています。この検査を含めた、と畜検査結果は、生産者にフィードバックされ、衛生的な飼養管理、感染症対策に役立てられています。

◆まとめ◆

このようにして、何段階にもわたる厳重な検査に合格した異常のないものだけが、食肉として出荷されます。数ある食べ物の中でも、このように厳しい検査を行っているのは、牛や豚などの肉類だけです。これら家畜と人は、同じ伝染病にかかる危険があり、また家畜の体の中に常在する細菌やウイルスなどが、人に害をもたらす危険があるので、特に念入りに検査されているのです。

この検査があるからこそ、私たちは安心・安全にお肉を食べることができているのです。