

近年、BSE（牛海綿状脳症）をはじめ、O157や高病原性鳥インフルエンザなど、食肉に関する話題が多くなっています。また、産地の偽装表示なども次々と明らかになり、食肉に対する不安感を持っている方もいるのではないのでしょうか。

今回は食肉が、農場から食卓に上るまでに、どのようなチェックを受けているかを、各段階ごとにご紹介します。

## 基本的な流通経路



## ① 農場

生産者は、消費者に安全でおいしい食肉を食べてもらうために、牛、豚、鶏などの健康管理をしています。

また、家畜保健衛生所の獣医師が、検査、指導を行っています。



**Q** 病気の予防や治療に使った薬は大丈夫？

**A** 牛、豚、鶏などの病気の予防や治療のために使用する抗菌性物質や寄生虫駆除剤などの動物用医薬品は、「薬事法」により、対象動物、用法・用量などが厳しく定められています。

また、生産性を向上するため、抗菌性物質などを飼料に添加して使用する場合がありますが、「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」により、使用法が定められています。

厳しい規制に基づいて  
使われています！



**Q** 家畜保健衛生所はどんな仕事をするの？

**A** 神奈川県には4ヶ所の家畜保健衛生所があり、その主な仕事は次のとおりです。

### 1 家畜伝染病の発生の予防とまん延の防止

家畜伝染病（※）の発生を防ぐため、農家を巡回し検査を行い、また、万一発生した場合には、まん延を防止するため、家畜の移動禁止、施設の消毒などを行います。もちろん、これらの病気にかかった牛などが食肉になることはありません。

### 2 家畜の生産性の向上

病気や飼養環境の悪化による生産性の低下を改善するため、原因の究明を行い、生産者に改善策を指導します。

### 3 安全な食肉の生産

安心して食べられる食肉を生産するために、

①農家に対する動物用医薬品や抗菌性物質などを添加した飼料の適正な使用方法の指導

②動物用医薬品を販売する店舗の立入検査を行っています。



### ※家畜伝染病

「家畜伝染病予防法」の中で、BSE（牛海綿状脳症）、高病原性鳥インフルエンザ、口蹄疫、炭疽、ブルセラ病、豚コレラなど26種類の病気が指定されています。

## ② と畜場

農場で育てられた牛や豚などは、食肉にするためにと畜場に搬入され、「と畜場法」(※)に基づき、処理されます。

ここでは、食肉衛生検査所の獣医師が1頭ごとに病気等の検査をし、合格したものだけが市場に流通します。  
と畜検査の流れは、次のとおりです。



### と畜検査の流れ

#### 生体検査

搬入された牛、豚などについて、病気等を検査します。



#### 解体前検査

と畜後、血液や皮下組織の状態などを検査します。



#### 解体後検査

・内臓、筋肉など全ての部位について、おもに肉眼で検査を行い、必要に応じて精密検査を行います。  
・牛の場合は、BSEのスクリーニング検査を行います。  
・食品衛生法に基づく残留抗菌性物質などの検査も行います。



合格

#### 検印

検査に合格した枝肉に、検印を押します。



#### 出荷



各検査で不合格となったものは、食肉として流通することはありません。



#### ※と畜場法

牛や豚などの家畜が食用に適しているかどうかの検査やと畜場の衛生保持について規定しています。原則として、と畜場以外の場所で、牛、豚などを食用のためにと畜することは禁止されています。と畜場の施設の基準や獣医師が検査・措置すべき病気などもこの法律で定められています。

## 精密検査

解体後検査時の肉眼検査で判断が困難な場合は、次のような精密検査を行います。

### ●微生物学的検査

細菌やウイルスなど微生物が原因となる病気について検査を行います。

### ●病理学的検査

筋肉や内臓の状態について、顕微鏡などを用いて詳細な検査を行います。

### ●理化学検査

血液検査や残留抗菌性物質検査などを行います。



## BSE検査

平成13年10月からと畜場で処理されているすべての牛について、BSEのスクリーニング検査を実施しています。

この検査でBSEが疑われた場合は、国の機関がもう一度別の検査方法で確認検査を行います。

### これまでの検査結果

検査を開始してから平成17年3月31日までに神奈川県内のと畜場に搬入されたのは84,835頭で、そのうち2頭が国の確認検査でBSEと確定されました。



Q

と畜場の衛生チェックは？

A

神奈川県内の食肉衛生検査所では、と畜場や併設されている食肉処理施設に対して、施設の衛生管理や衛生的取扱いなどについて、監視指導を行っています。

また、と畜場従事者や出入りする食肉業者に対する衛生指導や食肉輸送車の衛生状態の点検指導も行っています。



## ② 食鳥処理場

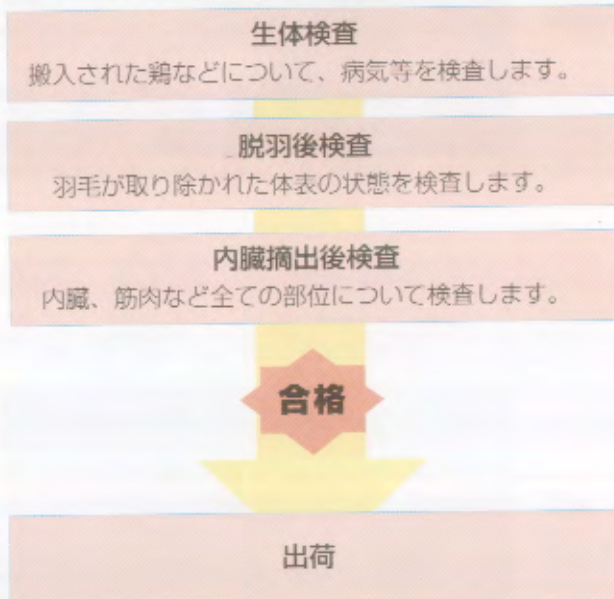
食用となる鶏などの食鳥は、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」(※)に基づき、食鳥処理場で処理されます。

ここでは、獣医師又は国が認めた食鳥処理衛生管理者が食鳥検査を行っており、検査に合格したものだけが出荷されます。

**Q** どんな検査をしているの？

**A** 検査の基本的な流れは次のとおりです。

### 食鳥検査の流れ



と畜検査と同様に各段階で不合格となったものは食肉として流通することはありません。



### ※食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

食鳥肉等による衛生上の危害発生防止を目的とする法律で、と畜場法と同様に、施設の基準や検査・措置すべき病気などがこの法律で定められています。

## ③ 食肉加工業者

と畜検査や食鳥検査で合格した牛や豚の枝肉や食鳥肉は、食肉加工業者で部分肉に加工され、スーパーや食肉販売店などに出荷されます。

**Q** どんな施設なの？

**A** 食品衛生法の許可を受けた施設で、食肉の分割、細切などの処理が行われています。

保健所が、施設や取扱いの衛生状態などについて、定期的な監視指導を行っています。



## ④ 輸入業者

日本は、国内で消費される食料の約60%（カロリーベース）を輸入に頼っている輸入大国です。

そのため、全国の空港や港には毎日さまざまな食品が到着します。輸入食肉も、食品衛生法の基準を満たしていなければなりません。



**Q** 食肉はどれくらい輸入されているの？

**A** 農林水産省の統計によると、平成15年度の牛肉・豚肉・鶏肉の輸入量は、合計約247万トンで、国内消費量の約46%を占めています。

種類	輸入量（万トン）	輸入率（%）
牛肉	74.3	59.5
豚肉	114.5	47.3
鶏肉	58.5	32.1

10年前の平成5年度と比較すると、牛肉はほぼ横ばいですが豚肉は約2倍、鶏肉は約1.5倍増加しています。

**Q** どこで安全性のチェックをしているの？

**A** 輸入食肉の安全性のチェックは、国内の主要な空港や港にある厚生労働省の検疫所（31か所）が行っています。

食肉を外国から営業目的で輸入する場合は、輸出国政府が発行した衛生証明書を添付した届出書を検疫所に提出しなければなりません。

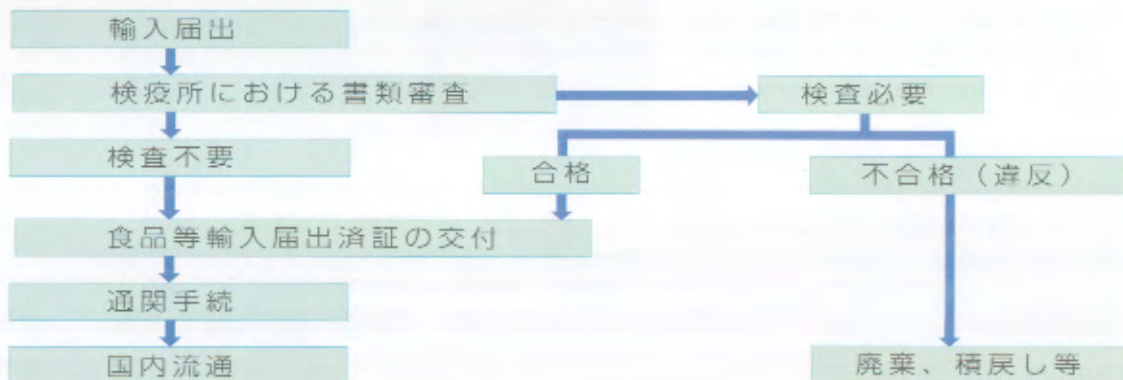
書類審査により、検査が必要であると判断されたもの（過去に違反事例が多いものなど）は、検査を実施します。

食肉の輸入手続の基本的な流れは、下図のとおりです。

食肉以外の食品も基本的に同じような手続で輸入されます。



### 食肉の輸入手続の流れ（厚生労働省検疫所）



## ⑤ スーパー・食肉販売店など

いよいよ食肉が皆さんの手に渡る段階までできました。  
ここでも、食肉の安全性確保のためのチェックがされます。

**Q** だれでも販売できるの？

**A** 食品衛生法の許可を受けなければ販売できません。  
また、許可を受けたあとも、保健所が、施設や取扱いの衛生状態のチェックや表示点検・抜き取り検査を行っています。  
検査結果については食品等の検査状況（P.17）の項をご覧ください。



**Q** 食肉の表示はどうなっているの？

**A** 食肉の表示は、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）などにより必要な事項が決められています。

### 1 バック詰されているもの

- ① 名称（食肉の種類）
- ② 期限表示
- ③ 保存方法
- ④ 原産地：国産品（主な飼育地名の記載も可）  
輸入品（原産国名）
- ⑤ 個体識別番号又はロット番号（国産牛肉の場合）
- ⑥ 内容量（和グラム又はグラム）
- ⑦ 加工所又は輸入者の所在地
- ⑧ 加工者又は輸入者の氏名（法人の場合は名称）
- ⑨ テンダライズやタンブリングなどの処理※1をしたものは、その旨及び十分な加熱を要する旨

### 2 バック詰めされていないもの（対面販売）

店頭に陳列された食肉ごとに、表示カードなどを用いて「名称（食肉の種類）」、「原産地」及び「個体識別番号又はロット番号（国産牛肉の場合）」を表示。

### 【1の表示例】

- ①④ 国産 牛もも肉
- ②③ 消費期限 17.4.1（4℃以下で保存）  
100g当たり（円） 価格（円）
- ⑤ 個体識別番号 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
- ⑥ 内容量（g） 100g
- ⑦ 神奈川県〇〇市〇〇町〇-〇-〇〇
- ⑧ カナジンスストア株式会社
- ⑨ 筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください

### 【2の表示例】

国産 豚ロース肉  
100g ○〇〇円



### ※1 テンダライズ処理とタンブリング処理

**テンダライズ処理**：金属の刃を用いて、肉の原型を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理

**タンブリング処理**：調味液を機械的に注入する処理

その他表示が必要な処理には、いくつかの小さな肉を結合させ一つの肉に整形する結着処理や調味液に漬け込む処理などがあります。

## 牛肉のトレーサビリティ

牛肉の安全性に対する信頼確保やBSEのまん延防止を図るため、平成15年6月に「牛の個体識別のための情報管理及び伝達に関する特別措置法」が制定されました。

これにより、全ての牛に10桁の個体識別番号が印字された耳標（耳につけるナンバープレート）を装着し、食肉の販売業者及び特定料理提供事業者（主として焼肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き及びステーキを提供する業者）は容器や店頭などに個体識別番号又はロット番号を表示しなければならないこととされました。

この個体識別番号により、事故発生時の速やかな追跡調査や回収作業が可能となるとともに、消費者は牛肉の生産履歴を、独立行政法人 家畜改良センターのホームページ（<http://www.nlbc.go.jp>、携帯電話からは<http://www.id.nlbc.go.jp/mobile/>）で検索することができるようになりました。



## 6 食卓

このように食肉は、何重ものチェックを受けて、私たちの食卓に届きます。



**Q** 家庭での取扱いで注意する点は？

**A** 厳しいチェックを受けていても、食肉が無菌ということはありません。  
食中毒をおこさないためには食中毒予防の3原則をしっかりと守ることが必要です。

### 食中毒予防の3原則

- 菌をつけない：生肉を扱った器具や手指からの二次汚染を防止する。（よく洗うまたは使い分ける）
- 菌を増やさない：購入後は速やかに冷蔵庫に保管し、調理後は早めに食べる。
- 菌を殺す：調理の際は中まで火が通るように十分に加熱する。

毎年、食肉を原因とする食中毒が発生していますが、その原因の多くは、3原則のいずれかを怠ったものです。

せっかく購入した食肉を安全においしく食べるために正しく取扱いましょう。



**注意!!**



生の食肉や不十分な加熱調理による腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター、E型肝炎等の食中毒が発生しています。

食べる際には、十分中まで火を通しましょう。

特に抵抗力の弱い幼児や高齢者の方などは、牛刺しや生レバー等の生の食肉は食べないようにしましょう。

この特集では、食肉の流通の概要と安全性確保のためのチェック体制についてご紹介してきました。

生産者や行政機関では食肉の安全性確保に努めていますが、不安なことやご不明なことがありましたら、「**かながわ食の安全・安心相談ダイヤル**」に（P.22参照）お気軽にお問い合わせ下さい。