

質疑応答

- 1 食肉衛生検査所の職員は男性が多いか。
⇒職員の男女の割合は、男性 52.5%、女性 47.5%です（令和4年4月1日現在）。
- 2 神奈川県産の豚が一番多く搬入されるのか。
⇒群馬県産の豚が全体の30.2%であり、最も多く搬入されています。神奈川県産の豚は全体の14.2%で第2位でした。（令和3年度実績）
- 3 現場検査は何人で行っているか。
⇒豚（小動物）は生体検査4名、解体後検査等14名、計18名の人員で行っています。
牛（大動物）は生体検査3名、解体後検査等5名、特定部位の除去の確認等のBSE関係業務2名、計10名の人員で行っています。
- 4 豚のと畜検査は、何時から何時まで実施しているか。
⇒豚の検査は、生体検査を午前8時頃から始め、当日、と畜申請があった頭数の検査が全て終了するまで実施します。
そのため申請頭数が多い時は、時間外にも検査を実施します。令和3年度には、249日の開場日のうち20日（8.0%）で時間外業務を実施しました。最長時間外は18時47分まででした（令和4年1月4日）。
- 5 豚の病気に肺炎が多い理由は。
⇒豚は、体高が低く鼻腔が短めであり、地面を鼻で掻き回して餌を探す行動をとります。さらに、豚の餌は主に粉末状の配合飼料であるため、飼料を誤吸引して誤嚥性の肺炎に罹りやすいことが考えられます。
これらの多くは、軽度なものが殆どで、全身への影響は少なく、また、人への感染も心配ないものです。
- 6 とさつ禁止になった獣畜はどうなるのか。
⇒一般的には、生産者のもとに戻り、必要に応じて治療されます。家畜伝染病予防法による監視伝染病（家畜伝染病又は届出伝染病）に該当する疾病の場合は、食肉衛生検査所のと畜検査員が神奈川県県央家畜保健衛生所に届出します。

7 廃棄した臓器はどう処理しているのか。

⇒廃棄になった枝肉、内臓等は、必要に応じて消毒したのち化製場において、石けん、油脂（工業用）、肥料等に化製処理されます。

牛海綿状脳症対策特別措置法に規定される特定部位は、動物系固形不要物として化製場において肉骨粉に処理された後、産業廃棄物処理の許可を有する施設において焼却処分されます。

8 と畜検査に合格した枝肉はすぐに食肉処理されるか。と畜後何日で食用になるか。

⇒と畜直後の肉は味や香りに乏しく、その後、死後硬直を起こすため肉が硬くなります。そのため、一定期間低温貯蔵して美味しい食肉に変えるプロセスが必要です。これを熟成といいます。

熟成の期間は、5℃～10℃で貯蔵した場合、牛肉で8～10日、豚肉で3～4日位は最低必要とされています。

9 牛は生後どのくらいで食肉になるか。

⇒畜種により飼養期間が異なります。一般的な和牛は26～30か月、高級和牛は30～36か月、去勢牛（乳牛の雄）は18～22か月、経産牛（乳牛の雌）は4～8年です。

10 BSE 検査はしているか。

⇒平成29年4月1日からと畜場法及び改正後の伝達性海綿状脳症検査実施要領で定める牛※を対象にBSE検査を実施しています。

※生後24か月齢以上の牛で、運動障害、知覚障害、反射異常、意識障害等の何らかの神経症状又は全身症状（事故による骨折、関節炎、熱射病等による起立不能等症状の原因が明らかな牛は除く。）を示す牛等について、と畜検査員が疾病鑑別の観点から検査が必要であると判断した牛。ただし、24か月齢未満の牛についても必要であれば検査します。

11 鶏は検査しないのか。

⇒と畜場ではなく、食鳥処理場で処理されています。管内の食鳥処理場は、食鳥検査員が定期的に監視しています。

12 馬、山羊、うさぎは検査しないのか。

⇒と畜場でと畜され、と畜検査を行う動物は、牛・馬・豚・めん羊・山羊のみです。神奈川食肉センターでは、馬のと畜はまれにありますが、めん羊・山羊の実績はありません。

- 1 3 と畜検査員は肉の格付けも行うのか。
⇒格付けは行いません。格付け協会が行っています。
- 1 4 と畜検査に合格した豚の臓器はどこへ運ばれるのか。
⇒1階の内臓処理室に搬送され、洗浄、トリミング等の処理をします。
- 1 5 日によって（時期によって）と畜検査頭数は異なるか。
⇒異なります。夏季は肉の需要が少なくなるため、処理頭数が少なくなる傾向があります。冬季は需要の高まりから、検査頭数が多くなる傾向があります。
- 1 6 いわゆるブランド豚のと畜検査や処理も行っているか。
⇒申請者がブランド豚として販売する豚のと畜検査も行っています。
- 1 7 牛・豚の脳みそは食用にするのか。
⇒牛の特定部位は、厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則第2条に規定されており、全月齢の牛の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。）、30か月齢超の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）及びせき髓のことです。これに、食品、添加物等の規格基準に規定する、30か月齢超の牛のせき柱を加えたものを特定危険部位（SRM）と呼びます。BSEスクリーニング検査の結果に関係なく全て焼却処分されます。また、神奈川食肉センターでは作業の都合上、30か月齢以下の牛の頭部（舌、頬肉、皮及びこめかみ肉を除く）及びせき髓もSRMと同様に取扱い、廃棄しています。
豚については食用にすることもあります。
- 1 8 神奈川食肉センターは県の施設か。
⇒神奈川食肉センターは民間企業が運営しています。
- 1 9 ミートパッカーの作業者はどのような資格を持っているのか。
⇒定められた資格はありませんが、作業を習熟するため熟練者に教わっています。
- 2 0 ミートパッカーの室内は何度くらいか。
⇒処理室内の温度は15度以下に保たれています。

- 2 1 (ミートパッカーで) あんなに早く作業して手を切らないのか。
⇒手を切らないよう、グローブの下に耐切創性の手袋を着用して作業しています。
- 2 2 食肉センターやミートパッカーの従業員は男性が多いか。
⇒ 詳細は把握していませんが、男性の従業員が多いです。
- 2 3 肉はどのように加熱調理すれば安全か。
⇒0157 等の食中毒菌を死滅させるには、中心温度 75 度 1 分以上の加熱が必要です。
- 2 4 ローストビーフ、ユッケ、ハンバーグ (半生) は食べてはいけないのか。
⇒ローストビーフやユッケは塊の肉から作られており、国で定める基準に従って加熱等をおこない製造されているものであれば問題ありません。ハンバーグはひき肉で作られていることから、中心部まで火を通すことが必要です。
- 2 5 生の鶏肉を調理前に洗うことは、衛生上支障があるか。
⇒生の鶏肉を洗うことで、鶏肉に付着した菌や汚れは減少しますが、ドリップや跳ね水により周囲を汚染させる可能性があります。