

# 神奈川県食肉衛生検査所

Kanagawa Prefectural Meat Inspection Station



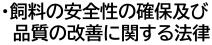
食肉・食鳥肉の安全確保に取り組んでいます

# 食肉・食鳥肉の安全確保のしくみ

畜 産 農 家







・医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の 確保等に関する法律





#### 食肉衛生検査所

- ・と畜場法
- ・食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- ·食品衛生法
- •牛海綿状脳症対策特別措置法

食 肉 販 売 店食 肉 処 理 業 者

#### 保健福祉事務所及び各センター

- ·食品衛生法
- ·食品表示法



# 食肉衛生検査所のしごと

・食用にするためにと畜場に搬入 された牛、馬、豚、めん羊及び 山羊について、1頭ごとに異常 の有無を検査しています。

・と畜検査は、望診や触診等で行いますが、それらで判断できない場合は、微生物学的、病理学的、理化学的な精密検査を行います。

と音検査



安全な 食肉の確保

情報発信



- ・施設のHACCPに沿った衛生管理の実施状 況等について、確認しています。
- ・食肉や食鳥肉中の残留抗菌性物質等のモニタリング検査を行っています。
- ・と畜場や食鳥処理場の従事者等を対象と した衛生講習会に講師を派遣し、自主衛 生管理を促進しています。

- ・家畜の疾病や食肉・食鳥肉に関する<mark>調</mark> 査研究を行っています。
- ・全国の食肉衛生検査所や家畜保健衛生 所等と常に情報交換を行い、情報を収 集しています。
- ・ホームページや講習会等で<mark>と畜検査結果をフィードバック</mark>する等、情報の発信に努めています。



# と畜検査のながれ

### 生体検査

病歴や投薬歴を確認し、歩行状態、皮膚、可視粘膜、体表リンパ節等を調べ、 異常の有無を検査します。 必要に応じて精密検査を実施します。

不合格

>とさつ禁止

## 解体前検査

血液性状、皮下織の状態等を観察し ます。

必要に応じて精密検査を実施します。

不合格

> 解体禁止

#### 解体後検査

頭部、内臓、枝肉を検査します。 必要に応じて精密検査を実施します。

不合格

全部廃棄又は 一部廃棄

## 検 印

検査に合格した枝肉や内臓には検 印を押します。

出荷

牛

豚

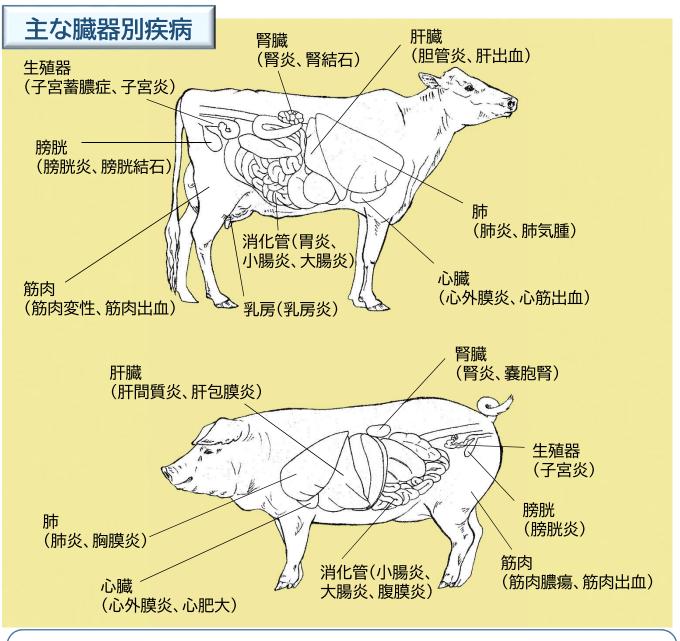






#### 検印の種類 家畜の種類によって、次の形状の検印を押します。

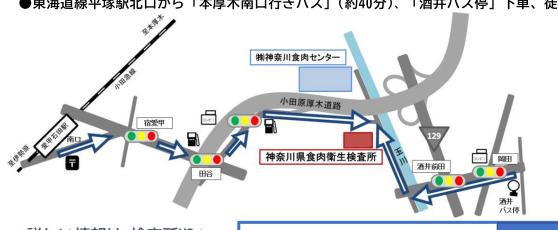




#### 神奈川県食肉衛生検査所

所在地 〒243-0022 神奈川県厚木市酒井892-1 電話:046(228)3516 FAX:046(227)6924

- 通 ●小田急線愛甲石田駅南口から徒歩20分
  - ●小田急線本厚木駅南口から「平塚駅北口行きバス」(約10分) 又は「田村車庫行バス」(約10分)、「酒井バス停」下車、徒歩10分
  - ●東海道線平塚駅北口から「本厚木南口行きバス」(約40分)、「酒井バス停」下車、徒歩10分



詳しい情報は 検査所HPへ

神奈川県 食肉衛生検査所

検索