



# 栃木県 食肉衛生 検査所

INFORMATION GUIDE



～安全・安心な食肉を提供するために～

食肉衛生検査所では、と畜場法に基づき、と畜検査員(獣医師)が安全な食肉を供給するための検査をしています。

流通している全ての牛肉・豚肉は、1頭ごとに検査をして合格したものです。

# と畜検査の流れ



とさつ

生体検査

不合格

とさつ禁止

とさつする前に、病気や異常等がないかを検査します。病気等があった場合は、必要に応じてとさつを禁止します。

解体前検査

不合格

解体禁止

解体

解体後検査

頭、内臓、枝肉の視診や触診による検査を行います。異常があった場合には部分又は全部廃棄します。また、判定が困難な疾病が疑われた場合は、精密検査が終わるまで保留にします。



頭検査

頭部の筋肉・リンパ節・舌の状態を検査します。

内臓検査

内臓(心臓、肝臓、胃腸、肺、横隔膜等)の状態を検査します。

枝肉検査

筋肉、腎臓、リンパ節等の状態を検査します。



保留(判定が困難な場合)

精密検査

不合格

廃棄

不合格

微生物検査

病理検査

理化学検査

生化学検査

BSE 検査 (牛)

合格

検印

合格になった枝肉には、検印を押します。

出荷



## 精密検査

視診や触診で判定が困難な疾病が疑われる場合は、精密検査を行います。

### ●微生物検査

敗血症等の細菌性疾病の判定のため、臓器等から菌の分離・同定を行います。  
また、必要に応じて遺伝子検査を行います。

### ●病理検査

異常を認めた内臓や筋肉などの標本を作製し、顕微鏡を用いて組織診断をします。

### ●理化学検査

内臓や筋肉に抗生物質などの動物用医薬品の残留がないかを分析します。

### ●生化学検査

黄疸や尿毒症などが疑われた場合には血液に含まれる成分を測定します。

### ●BSE検査

牛海綿状脳症 (BSE) の疑いのある牛について、病原因子が脳に蓄積していないかを検査します。



## 衛生確認 (検証)

と畜場のHACCPシステムが適正に実施されているかを確認します。

### ●と畜作業前および作業中の点検

作業員が標準作業手順書に従って作業していることを確認し、必要に応じて指導をしています。

### ●枝肉の微生物検査

定期的に枝肉表面の微生物検査を行い、衛生的な作業ができていないかを確認します。

### ●その他

重要管理点のモニタリング記録の点検、標準作業手順書の作成・改訂への助言等を行っています。

## 輸出関連 業務

輸出先の国のルールに基づいて、以下の業務を行っています。

- と畜解体が衛生的にできているかを確認するため、サルモネラなどの微生物検査をしています。
- 動物用医薬品などの残留物質等モニタリングをしています。
- 食肉衛生証明書の発行等を行っています。

## その他

- 無作為に抽出した牛・豚・鶏の筋肉に、動物用医薬品などが残留していないかや放射性セシウムが基準値を超過していないかを検査しています。
- と畜場から枝肉を搬出する輸送車の衛生状況を確認し、必要に応じて指導をしています。

栃木県食肉衛生検査所



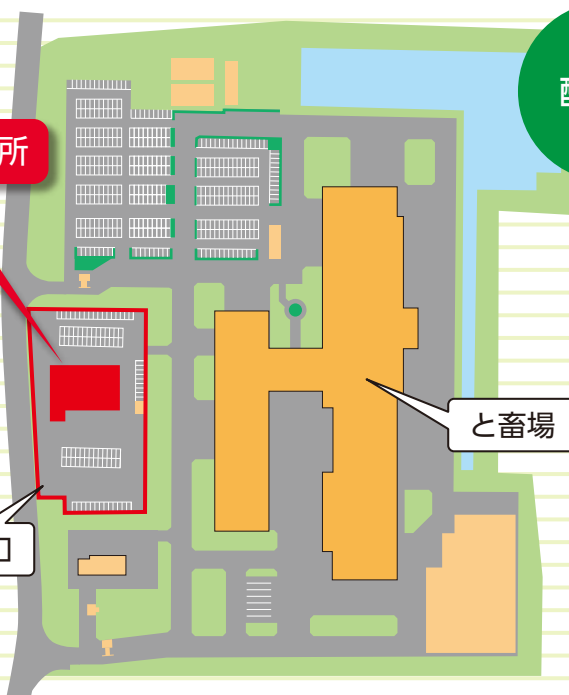
〒321-3303 栃木県芳賀郡芳賀町稲毛田 1921-11  
TEL: 028-677-0280 FAX: 028-677-0333  
E-mail: shokuniku@pref.tochigi.lg.jp

配置図

栃木県食肉衛生検査所



入り口



と畜場

