



©栃木県 とちまるくん

# 牛生産者のみなさまへ

## 家畜はきれいな状態で 搬入しましょう！



牛のふん便には、**腸管出血性大腸菌**などの食中毒の原因となる細菌がいます。

**ヨロイ**などで体表が汚れている牛は、解体工程で枝肉を汚染することがあります。

安全な食肉を消費者にとどけるため、**出荷前のヨロイ除去**にご協力をお願いします。



とちぎ食肉センター ☎028-616-2781  
栃木県食肉衛生検査所 ☎028-677-0280