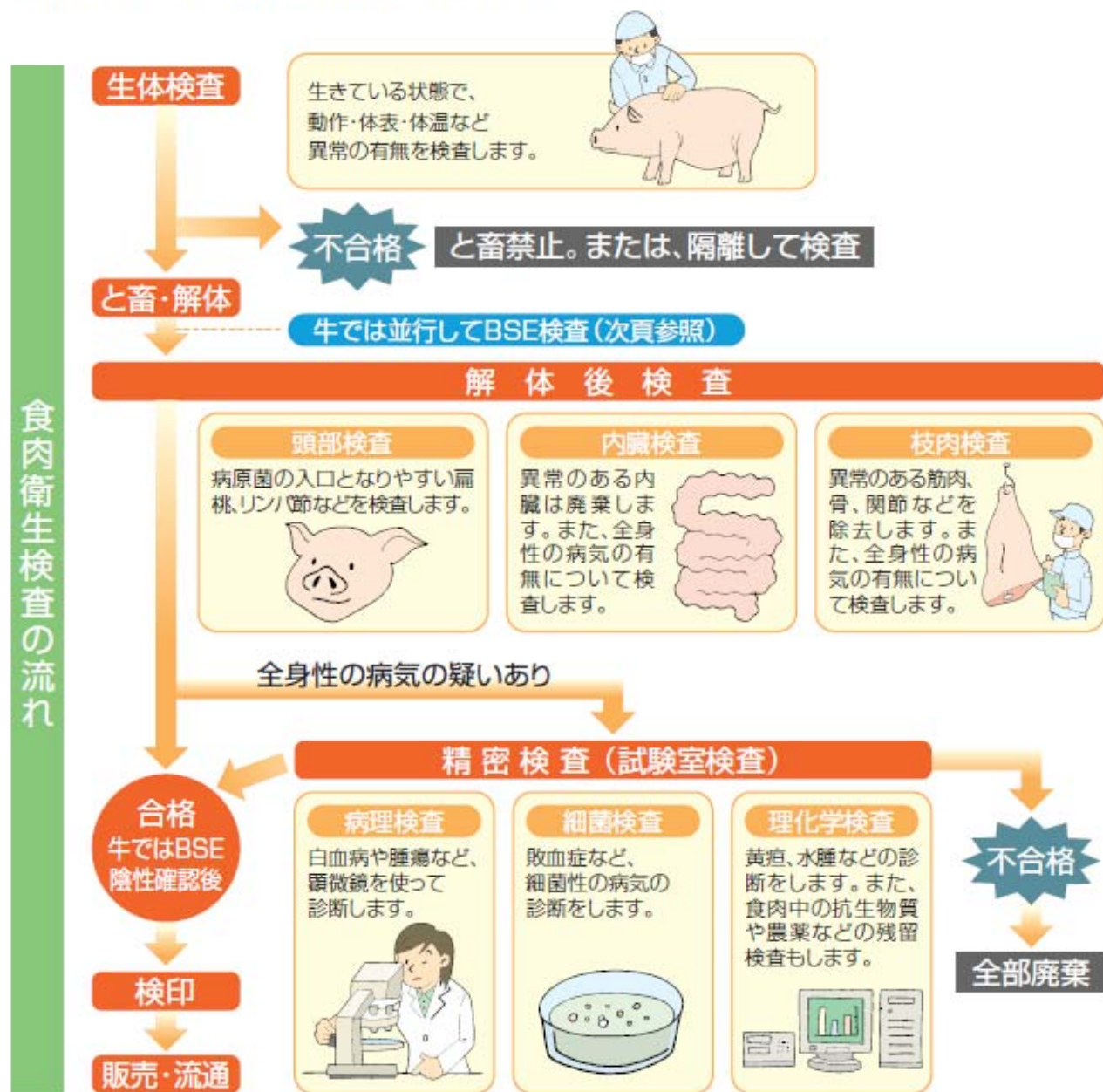


食肉はすべて検査し、安全・安心なものしか市場の外に出しません

食肉市場に搬入された牛や豚は、食肉にされる前にすべて、病気にかかっていない健康なものかどうか、チェックします。食肉衛生検査所の獣医師が、一頭ごとに検査を行い、合格した安全・安心な食肉のみが販売・流通されます。

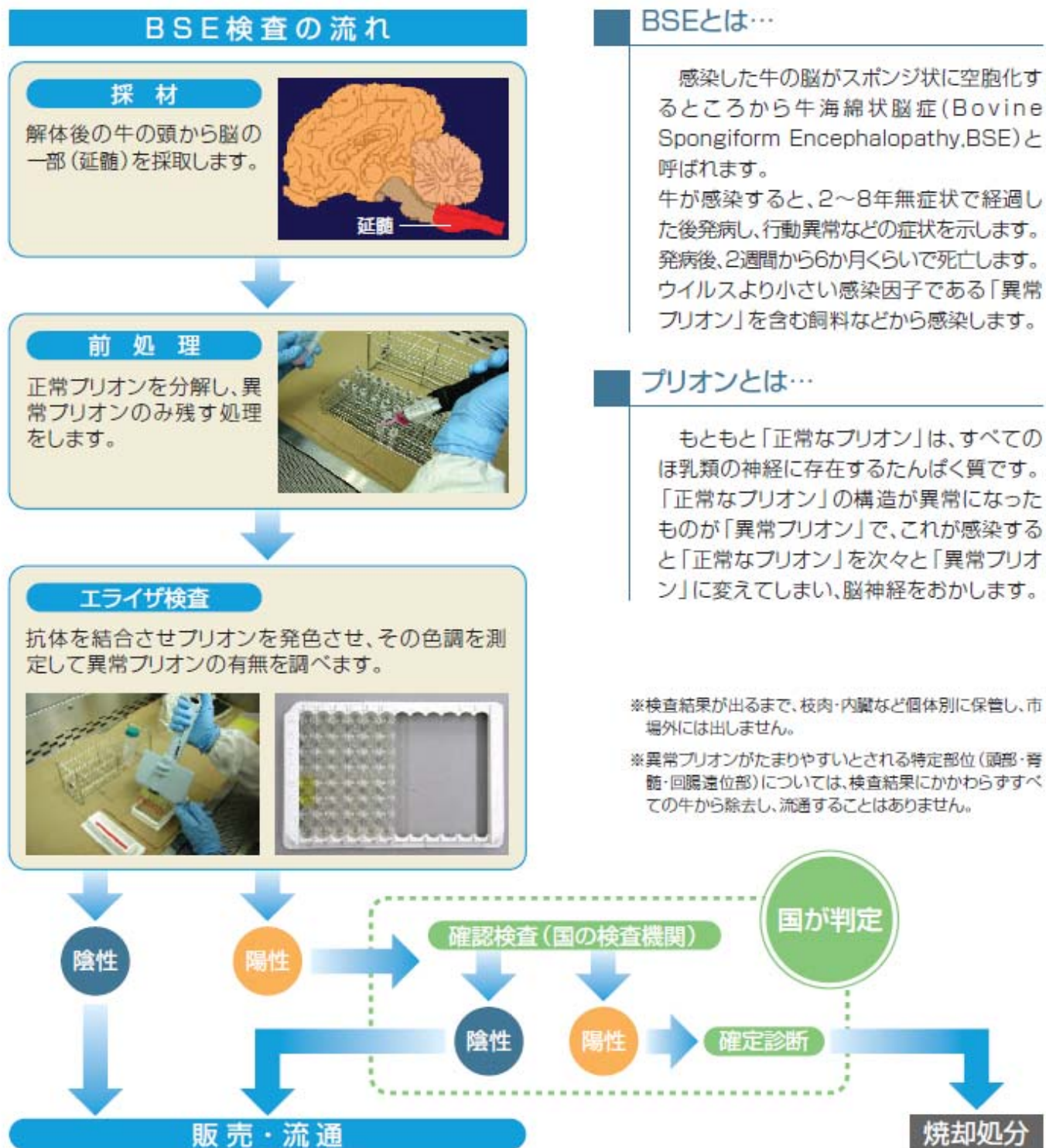


また、生産から流通へいたるまでの食肉の衛生的取扱いの向上をめざすために、様々な業務を行っています。

- 生産者へ検査結果のフィードバック → 生産段階での疾病予防
- 枝肉などのふきとり細菌検査(O157など) → 枝肉などの衛生的取扱いの向上
- 仲卸施設、枝肉運搬車両の細菌検査 → 施設・車両の衛生指導
- 抗生物質など残留有害物質のモニタリング検査 → 残留有害物質を含む食肉の流通の排除と生産者への指導

BSE検査

平成13年9月に日本で初めてBSEを発病した牛が発見されたことから、同年10月18日以降すべての牛についてBSEスクリーニング検査を行い、販売・流通するものについて感染していないことを確認し、検査済証を発行しています。



BSEとは…

感染した牛の脳がスポンジ状に空洞化するところから牛海綿状脳症(Bovine Spongiform Encephalopathy, BSE)と呼ばれます。牛が感染すると、2~8年無症状で経過した後発病し、行動異常などの症状を示します。発病後、2週間から6か月くらいで死亡します。ウイルスより小さい感染因子である「異常プリオン」を含む飼料などから感染します。

プリオンとは…

もともと「正常なプリオン」は、すべてのほ乳類の神経に存在するたんぱく質です。「正常なプリオン」の構造が異常になったものが「異常プリオン」で、これが感染すると「正常なプリオン」を次々と「異常プリオン」に変えてしまい、脳神経をおかします。

※検査結果が出るまで、枝肉・内臓など個体別に保管し、市場外には出しません。

※異常プリオンがたまりやすいとされる特定部位(頭部・脊髓・回腸遠位部)については、検査結果にかかわらずすべての牛から除去し、流通することはありません。

牛肉トレーサビリティ・システムの導入により生産・流通の情報がわかります

トレーサビリティとは、食品の生産・加工・流通などの各段階で、食品の情報が追跡できるようにすることです。

牛肉のトレーサビリティ・システムについては、平成13年9月のわが国におけるBSEの発生を受け、国産牛肉の安全性に対する消費者の信頼を確保することを目的として「牛の個体識別のための情報の

管理及び伝達に関する特別措置法」が制定されました。

この法律により、全ての牛に10桁の個体識別番号が付けられ、生年月日、雌雄の別、母牛の個体識別番号、出生からと畜までの間の飼養地及び飼養者、転出・転入年月日、と畜年月日又は死亡年月日などの情報を蓄積する「家畜個体識別システム」が導入されています。

法の施行

生産・と畜段階 平成15年12月1日より
流通・販売段階 平成16年12月1日より



生体につけられた個体識別番号



枝肉につけられた個体識別番号

■牛肉に関する情報は、インターネットで!

安心して牛肉を食べていただくために、購入した牛肉に表示されている個体識別番号により、インターネットで直接、生産情報を検索することが可能となります。

お問い合わせ先 畜産情報ネットワーク <http://www.lin.go.jp/>

制度を確実にするための措置

農林水産省職員が、生産業者、と畜業者、販売業者等に立ち入り検査を行います。
また、牛と牛肉が同一であることを確認するため、と畜直後の枝肉から採取したサンプルと、小売店で販売されている牛肉などから採取したサンプルとのDNA鑑定を行います。

牛肉トレーサビリティ・システムの流れ

