

「いただきます」 かんしゃ こそろ という感謝の心

食卓を飾る豊かなおかずの数々、
ステーキ・トンカツ・フライドチキン…。

料理の元になったお肉は、
初めからあの姿で
お肉売り場に並んでいる
わけではありません。



お肉にされる為に育てられている
牛・豚・鶏などの動物たちは、
と畜場でとさつされるまで
農家の人たちから大切に育てられていました。

いのち いただ

「いただきます」とは、「命を頂きます」
ということです。

彼らは、私たち人間の重要な動物性蛋白源として、
その命を提供してくれているのです。

私たちの命はほかの動物によって支えられている。
このことを忘れてはいけません。

食事は私達の生命を繋ぎ、明日への糧となります。
感謝とともに残さず頂きましょう。



今日もとても美味しかったです。

心から「ごちそうさま」

かわたなしょくにくえいせいけんさしょ 川棚食肉衛生検査所

長崎県では4つの機関で食肉検査を行っています。



川棚食肉衛生検査所へのアクセス詳細はこちら。



長崎県川棚食肉衛生検査所

〒859-3605

東彼杵郡川棚町百津郷39番地64

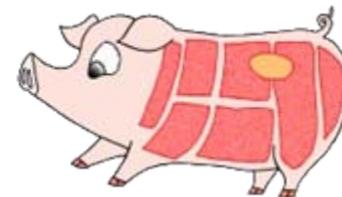
TEL 0956-83-3147

FAX 0956-82-5568

メールによる質問等もお待ちしています。

s03470@pref.nagasaki.lg.jp

あんしん 安心して にく た いただ お肉を食べて頂くために



食肉衛生検査所の仕事

1. 疾病豚の排除

と畜場法に基づいて、生体から枝肉までの各
工程で、食肉に適するか否かを、一頭一頭検
査しています。

2. 微生物制御

施設・処理工程での衛生管理や、食肉に起因
する食中毒防止対策のため、汚染調査や
HACCPシステムに基づく衛生指導を行って
います。

3. 残留有害物質の排除

抗生物質やサルファ剤等の動物用医薬品や、
農薬等の有害物質が残留していないかどうか、
食品衛生法に基づいた検査を行っています。

長崎県食肉衛生検査所 合同HP

「お肉のほっと!ページ」

<http://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/anz-en-anshin/shokunoanzen-anshin/oniku/>

「お肉のほっと!ページ」で検索

食肉検査のながれ -1-



生体検査

農場から運ばれてきた豚達に異常が無いか検査します。



解体検査

：内臓検査・枝肉検査

病気にかかっていないか、内臓や枝肉を複数の獣医師が検査します。

合格の場合

検印

検査に合格したもののだけが、検査済みの印（検印）を押され流通します。

この番号で、どこのと畜場で検査されたかが分かります。

検査する疾病や、検査結果に基づく措置は『と畜場法』で定められています。

異常を認めた場合

精密検査

現場では、音声・タッチパネルにより1頭毎の詳細な検査データを入力しています。

検
長 崎 県
5

食肉検査のながれ -2-

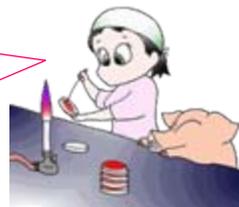
精密検査

異常があったものについて、食べられるかどうかを、更に詳しく検査をします。

細菌検査

細菌やウイルス等の微生物による病気の疑いがある場合に培養検査等を行います。

検査結果を迅速にするために、遺伝子検査機器などを導入して診断しています。



病理検査

腫瘍・炎症・変性・寄生虫などについて、組織標本を作製し顕微鏡で検査をします。



理化学検査

血液や尿等を検査して、動物用医薬品が枝肉や内臓に残っていないか、分析機器で検査します。

検査の結果

食べられると判断した場合

検印

食肉として流通します

食べられないと判断した場合

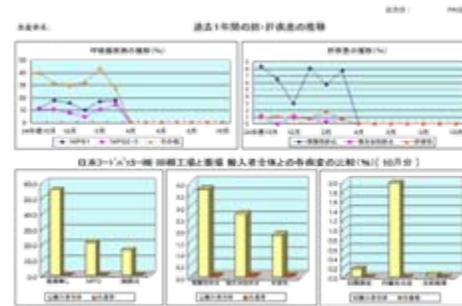
廃棄処分

食肉にはなりません

データ還元事業

川棚食肉衛生検査所では、搬入される生産者の方々の疾病対策と生産性の向上に役立てていただくために、データ還元事業に取り組んでいます。

- 1 毎月1回、と畜検査データの病気を分類して、生産者に疾病ごとの罹患率等の情報をフィードバックしています。



- 2 毎月1回生産者へ、食肉検査や疾病に関する情報を提供するため、食肉検査情報誌TonTonを発行しています。
- 3 食肉検査情報還元システム（即日閲覧システム）により生産者の方が各自のデータをとさつしたその日のうちにインターネットで閲覧できます。早期に病気の発生を知り、対処する事で生産性の向上につなげます。
- 4 毎日の検査終了後に、と畜検査のデータを生産者別にチェックし、緊急性のある疾病等は速報として連絡しています。

情報誌TonTonは、ホームページ「お肉のほっと！ページ」で見ることができます。

