

事前・事後のご質問への回答

食品衛生に関するご質問

肉の表面の細菌数は？	各と畜場ごとに枝肉の拭き取り検査を行っております。21年度の全国の施設別平均における一般細菌数(コロニー/cm ²)の平均値は、牛では胸部245、肛門周囲部188、豚では胸部235、肛門周囲部118です。
季節で取扱いに違いはありますか？	細菌は温度、水分と栄養があれば増殖します。このことから、特に夏場は温度管理を十分にしないと表面の細菌が増えてしまいます。

BSEに関するご質問

どのようにBSEの検査や対策が行われているのか？	平成13年9月に日本で初めてBSEが確認されて以来、と畜場で処理される全ての牛についてBSE検査を実施しています。BSE検査の結果が陰性と確認されるまでは決して検査中の食肉がと畜場から持ち出されることはありません。また、プリオン蛋白を含むおそれのある部位は全て除去し焼却処分されています。
--------------------------	--

口蹄疫に関するご質問

口蹄疫は徳島県にも影響するのか？また対策は？	現在、徳島県では発生が確認されておりませんが、徳島県へ口蹄疫に感染した牛や豚の導入や、人の衣類、靴や車などにウイルスが付着し移動することで侵入する可能性があります。徳島県の対策として牛豚飼養農全戸に消毒薬の緊急配布し、口蹄疫の発生予防、蔓延防止の周知徹底を指導しています。と畜場においても、車両消毒や踏み込み消毒を実施し発生の防止に努めてます。
口蹄疫の症状は？	症状として、牛は口内の水ぶくれ・多量のよだれ・口内や舌のただれ・発熱・食欲不振等、豚は鼻やひずめの水ぶくれ・跛行(足が悪くて正常に歩かない)・発熱・食欲不振等を発症します。また、死亡率は低いですが感染力が強いため発生農場における感染した家畜や感染したおそれのある家畜の全頭とう汰を行っています。

新型インフルエンザに関するご質問

新型インフルエンザにおける対処法について。	基本的には、手洗いやうがいなど風邪の対策と同じです。今回確認された新型インフルエンザは、豚から人への感染は報告されておりませんが、と畜場においても、現場に従事する職員の手洗いの励行やマスクの着用を徹底しました。これらは、従来から衛生対策の一環として実施していたものですが、事業者に対しても同様に改めて指導し、広く注意喚起を行いました。
-----------------------	---

と畜検査全般に関するご質問

<p>牛や豚など食肉として利用できない部分はどのように処理しているのか？</p>	<p>骨・脂肪等の食品にできない部分や、と畜検査により廃棄された筋肉・臓器については専用容器に保管して適正に処理しています。また、検査の結果全部廃棄となった家畜や特定部位については、BSE検査で陰性を確認した後、焼却温度800度以上で適正に焼却処分されています。また、皮は皮革製品として利用されます。</p>
<p>と畜検査はどのような方法で行われているのか？ 家畜の違いで検査項目に違いはあるのか？</p>	<p>食肉センターに搬入された牛、馬、豚、めん羊及び山羊について、と畜場法に基づいて獣医師の資格を有すると畜検査員が1頭ごとにと畜検査を行っています。検査に合格した枝肉には、合格の検印を押印します。と畜検査の流れは、次のとおりです。 <生体検査> 家畜をと殺する前に、必要に応じて望診・触診・聴診・体温測定等を行い、疾病の有無を検査します。このとき異常を認め、食用に適さないと判断した場合は、と殺禁止の措置をとります。 <解体前検査> と殺後、異常が認められ、疾病が疑われるとき、解体禁止の措置をとります。この場合も食肉として流通することはありません。 <解体後検査> 解体後、頭部、枝肉、内臓(肺、心臓、肝臓、胃、小腸、大腸などの臓器とリンパ節など)をそれぞれ検査し、異常の有無を確認します。また、必要に応じて精密検査(細菌・理化学・病理)を実施し、その結果によっては獣畜のすべてを廃棄します。これらの検査で全身性の異常が見つかったら、皮・内臓・枝肉の全てが廃棄され、一部に限局した異常が見つかったものは、異常のある部分が廃棄されます。また、牛ではBSEスクリーニング検査、めん羊・山羊ではTSEスクリーニング検査による全頭検査を行います。</p>
<p>1日に何頭の牛や豚を検査しているのか？</p>	<p>年間の総頭数を実務日数で単純に計算すると、徳島県では全と畜場合わせて、牛40頭/日、豚800頭/日ほどになります。</p>
<p>と殺方法はどのようにしているのか？</p>	<p>と殺は、家畜が苦痛を感じないように家畜を失神させて、刀(先の尖った包丁)で頸動脈(首のところにある大きな血管)を切り、放血(体から血液を出すこと)させる方法で行います。家畜を失神させる方法は、家畜の種類によって違います。牛や馬では、弾丸の代わりに瞬時に突起がでるピストルで額を打ち、脳しんとう状態にします。豚では「電殺法」といって電気を通電させ気絶させる方法が一般的です。</p>
<p>国産肉と輸入肉で検査の基準値に違いはあるのか？</p>	<p>国産肉の場合はと畜場ですべて獣医師による検査を受け、合格したもののみが流通します。輸入肉の場合は、外国では獣医師の監督の下で検査され合格したもののみが輸入され国内に流通します。輸入された食肉は、まず農林水産省の動物検疫所で検査された後、厚生労働省管轄の検疫所で出国時の検査合格の有無、安全性などが厳しくチェックされます。</p>

食肉全般に関するご質問

食肉の格付けはどのような基準で決められているのか？	牛枝肉の格付けは、「歩留等級」と「肉質等級」との分離評価方式で行います。＜歩留等級＞一頭の牛から取れる肉の割合が多いほど良いとされ、Aを最高にB、Cと3等級に分かれます。＜肉質等級＞「脂肪交雑」、「肉の色沢」、「肉の締りおよびきめ」並びに「脂肪の色沢と質」の4項目で、それぞれ5～1段階で評価されます(5を最高に4、3と続く)。このように牛の枝肉規格は、最高が「A5」から「C1」までの15段階表示となります。また、豚枝肉の格付けはシンプルに「極上」、「上」、「中」、「並」、「等外」の5等級で格付けしています。
牛1頭、豚1頭からどのくらいの肉がとれるのか？	牛は、と体(と殺された家畜の体全体のこと)の60%弱が枝肉になります。そこからとれる肉はそのうちの約45%です。他の55%は骨、腎臓、脂肪です。計算してみると、体重が800kgの牛からとれる肉の量は、200kgちよつとです。豚では、と体の約70%が枝肉になり、枝肉の約70%が肉になる部分です。体重90kgの豚からは、44kgくらいの肉がとれることとなります。
食肉センターで処理された食肉の流通経路は？	国産食肉の流通経路は大きく次の3つに分けられます。①食肉卸売市場において枝肉で取引され、卸売業者、専門小売店などへ供給されるルート②食肉センターにおいて部分肉に処理され、農協連などを通じ(または直接)量販店や生協連などへ供給されるルート③その他の市場に出荷され加工メーカーや卸売業者の手を経てユーザーへ供給されるルート。