

☆と畜検査以外にも食肉衛生に関する様々な業務を行っています

監視・指導

と畜場や食肉処理施設等
に対する衛生監視指導、
HACCPに基づく
衛生管理記録の確認

調査研究

安全で衛生的な
食肉を確保するための
調査研究の実施

モニタリング検査

動物用医薬品等の
残留の有無に
ついての検査

普及啓発

ホームページや
情報誌、講習会で
食肉衛生に関する
最新情報を発信

食肉輸出関連業務

安全で衛生的な
食肉を輸出するための
衛生証明書の発行



ホームページ
はこちらから

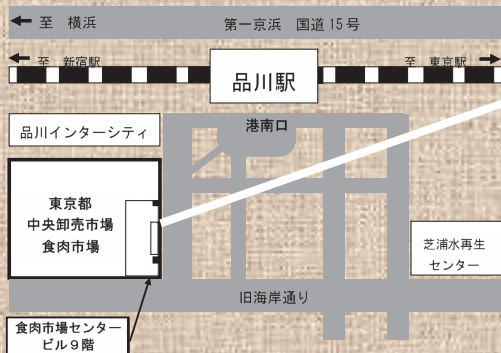


リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。

検査所だより 増刊号

～芝浦食肉衛生検査所の仕事～



東京都芝浦食肉衛生検査所
〒108-0075
東京都港区港南二丁目7番19号
TEL 03-3472-5175
FAX 03-3450-6745
令和4年10月発行 (No. 54)
登録番号 4 (3)

芝浦食肉衛生検査所は東京都福祉保健局の事業所です

東京都芝浦食肉衛生検査所

と畜検査業務

獣医師が「と畜検査員」として牛や豚を1頭毎に検査し、病気や異常のある筋肉・内臓等を取り除いていきます。

1 生体検査

獣畜が活着している状態で異常がないかを検査します。



2 解体前検査

放血時に血液を中心に解体可能かを検査します。

3 解体後検査

解体された獣畜を、部分ごとに細かく検査します。



▲頭部検査



▲内臓検査



▲枝肉検査

4 検印

検査に合格した枝肉と内臓に検印を押します。



※検印には安全性の高い食用色素を使用しています。

合格

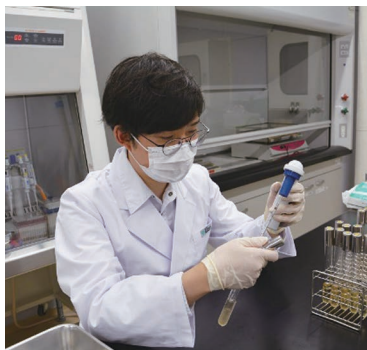


流通

肉眼で食用適否の判定が難しい場合等は、必要に応じて微生物学的・理化学的・病理学的に精密検査を行います。生体検査の結果、起立困難等の原因が明確でない場合は念のためBSEスクリーニング検査を行います。

精密検査

微生物学的検査



微生物(細菌・ウイルス等)による感染症にかかっていないか検査します。

理化学的検査



血液を検査します。

病理学的検査



筋肉・内臓等の異常な部分の標本を作り、顕微鏡等で検査します。

BSE検査



牛の頭部から採取した延髄を使い、BSEに感染していないか検査します。

不合格

廃棄

＜食肉の安全を確保するために＞

病気や異常のある筋肉・内臓等が流通しないよう、一頭ごとに細心の注意を払い検査を行っています。

