

安全で 衛生的な 食肉を

作りま〜す



茨城県県北食肉衛生検査所

Ibaraki Prefectural Northern District Meat Inspection Office

食肉衛生検査所では、牛、馬、豚、めん山羊、および鶏等を1頭(1羽)ごとに検査をしています。この検査によって検査員(獣医師)が異常を認めた場合、法律に基づき当該部位を廃棄し食肉として流通しない措置をします。また肉眼的に判断がつかない場合は精密検査(後述)を行い食用に適しているかどうかを再確認します。また、近年腸管出血性大腸菌(O157)等の感染症や**BSE**(牛海綿状脳症)が問題になっています。それらの検査が迅速、且つ確実に実施出来る様、各種検査機器等の充実を図り食肉の安全性確保に努めています。

業務内容

1. と畜検査、食鳥検査

- 人獣共通感染症の排除
- O157、食中毒菌等による汚染の防止
- 残留有害物質(抗生物質等)の排除
- BSE(牛海綿状脳症)スクリーニング検査

2. と畜場、および食鳥処理場の衛生指導

3. と畜場、および食鳥処理場に関する統計業務

4. と畜場、および食鳥処理場に関する許認可業務

5. と畜場、および食鳥処理場の食品衛生に関する業務

6. と畜場、および食鳥処理場従業員の衛生教育

7. と畜検査、食鳥検査に係わる調査研究

8. 関係機関との連絡調整

BSE検査概略(スクリーニング検査)



検査部位採取(頭部)



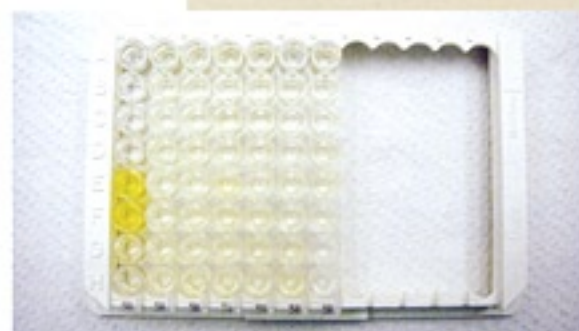
サンプルの計量



細胞破碎(ホモジナイズ)



エライザ法(試薬分注)



スクリーニング検査判定時(エライザ検査終了時)

●BSEに関する情報は、次のホームページでご覧になれます。

茨城県保健福祉部 <http://www.pref.ibaraki.jp/bukyoku/hoken/index.htm> (食肉に関する情報)
厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp>

検査の

と畜検査(と畜場)



生産者
(牛、馬、豚、めん羊、山羊)



牛の生体検査



豚の内臓検査



豚の頭検査



牛の枝肉検査



豚の検印

生体検査

不合格

解体前検査

不合格

解体後検査

- 頭検査
- 内臓検査
- 枝肉検査

不合格

BSE検査(すべての牛)

検 印

食用にな

出

販

消

食鳥検査 (食鳥処理場)



生産者
(鶏・七面鳥・あひる)



生体検査

不合格

生体検査

不合格

脱羽後検査

不合格

内臓摘出後検査



脱羽後検査

りません



内臓摘出後検査

荷

店

者

■理化学検査

黄疸や尿毒症などの疾病について、診断基準となる物質を測定します。有毒物質（抗生物質）が食肉中に残留していないかどうか検査します。



全自動の分析機器で血液中の物質を迅速に測定します。



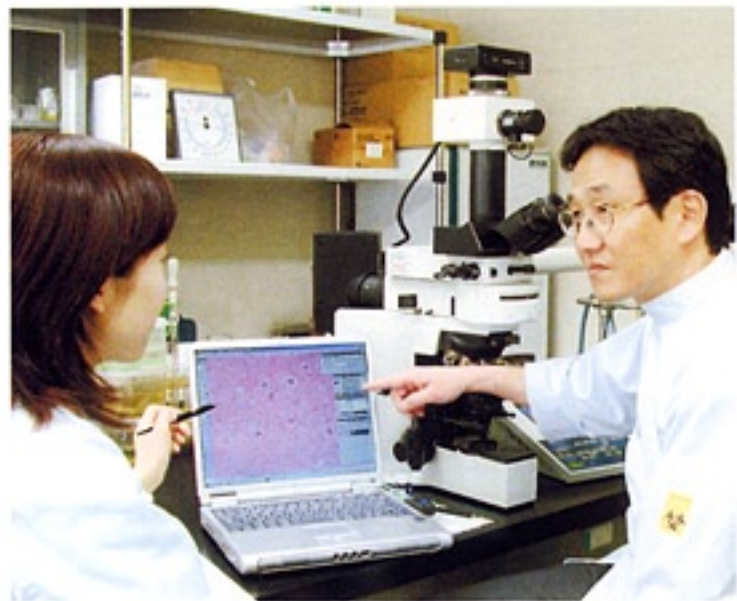
食肉中に残留する有害物質を高速液体クロマトグラフィーで測定します。

■病理・寄生虫検査

腫瘍や体内にいる寄生虫を顕微鏡を使用して検査します。



病理組織標本を作製し…



顕微鏡で観察して病気の診断をします。

県北地区の検査所と と畜場及び食鳥処理場配置図



案内図



茨城県県北食肉衛生検査所
〒310-0851 水戸市千波町2831-12
FAX.029-244-5570

食肉検査についてのお問い合わせは

- 茨城県県北食肉衛生検査所
TEL.029-241-4527
- 茨城県県南食肉衛生検査所
TEL.0298-22-0740

- 茨城県県西食肉衛生検査所
TEL.0296-22-7766
- ★ 茨城県保健福祉部生活衛生課
TEL.029-301-3418