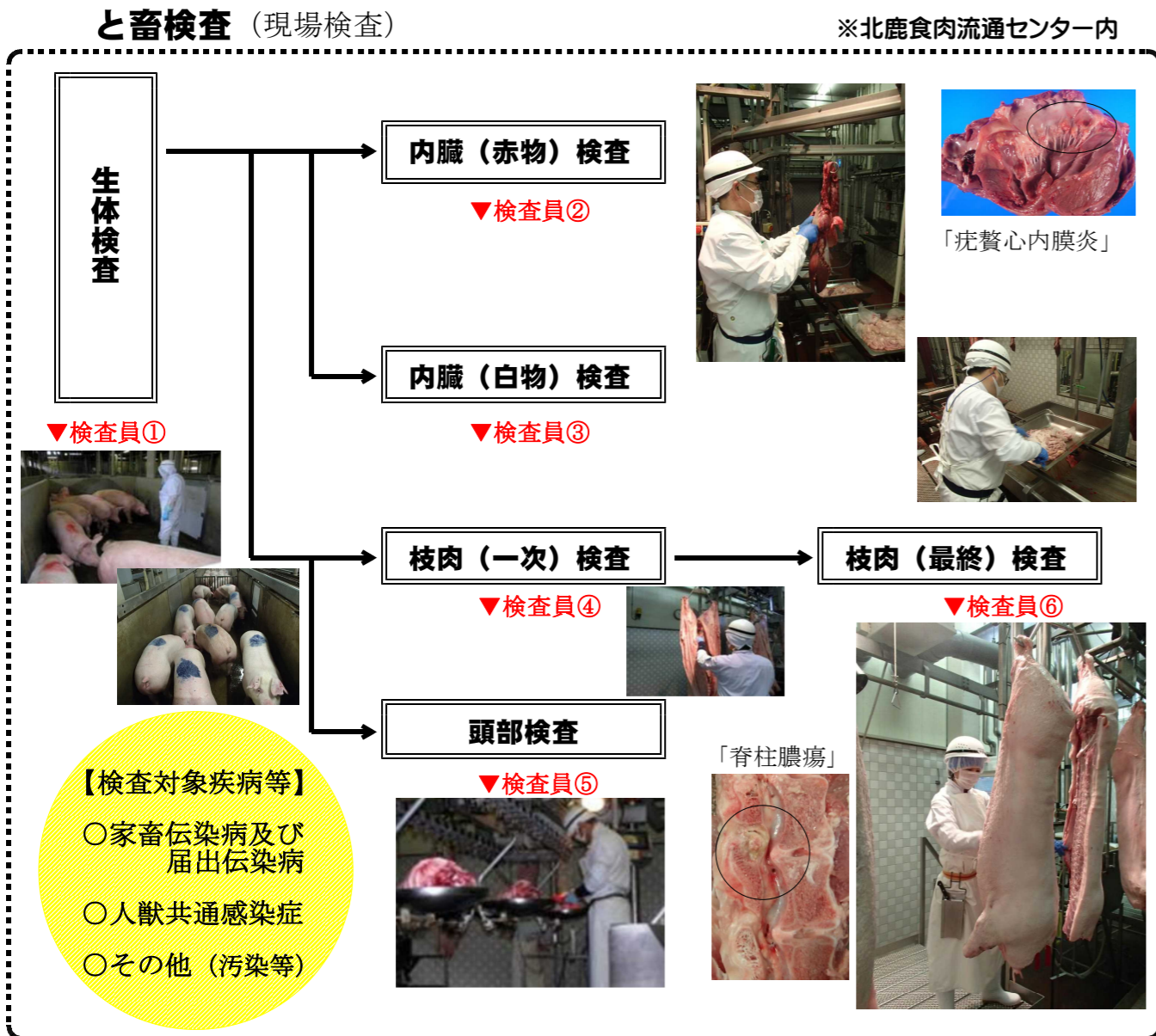


と畜検査の概要 (検査業務の流れ)



「と畜検査」は、牛や豚などの家畜が食肉として流通できるものかどうかを確認する行政検査です。



【枝肉冷蔵庫】



【検印】

検査で合格したと畜(家畜)のみが「食肉」として市場に流通します

合格 ※「検印」

●「現場検査」と「精密検査」の結果を踏まえ、検査保留のと畜を総合的に判定します。

●検査員①は係留所で、検査員②～⑤は解体室Ⅰで、検査員⑥は解体室Ⅱでそれぞれ検査にあたります。

【解体室Ⅰ】 解体室Ⅰでは、胸割(前肢切断)から剥皮までの工程を行っています。

【解体室Ⅱ】 解体室Ⅱでは、背割から枝肉のトリミングまでの工程を行っています。

検査保留 肉眼による現場検査で「検査保留」となったと畜は、検体を検査所に持ち帰り、検査室内で細菌、理化学、病理など、より詳細な検査を実施します。



●それぞれの精密検査担当者(検査員)が、検査を実施します。