

食肉検査に関する法令

「安全な食肉」を供給するために、食肉衛生検査所では以下の法律に基づき、食肉検査を実施しています。

と畜場法

と畜場で処理される家畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）が、病気にかかっていないかどうかを一頭ごとに検査し、病気が疑われる動物については、さらに試験室内で精密な検査を実施して、その食肉が安全かどうかを調べます。

食肉の解体処理に従事する人やその他の関係者に、食肉の衛生的な処理を指導したり食肉処理施設の衛生的な維持管理を指導します。

現在、滋賀県のと畜場では牛のみを処理しています。

BSE 特別措置法

処理される全ての牛の特定部位※の排除の確認、生体検査において行動異常または神経症状を呈する牛について BSE スクリーニング検査を行っています。

※特定部位とは

BSE の原因物質である異常プリオンが多く存在するといわれる部位のことです。

全月齢：扁桃、回腸遠位部（盲腸との接続部分から 2メートルまでの部分）

30 か月齢超：頭部（舌および頬肉を除く）、脊髄

食鳥検査法

大規模食鳥処理場※で処理される鶏などが、病気にかかっていないかどうかを 1羽ごとに検査します。

処理場で作業に従事する人たちや処理場の関係者に対し、より安全な食鳥肉が供給されるよう衛生的な処理を指導します。

現在、滋賀県には大規模食鳥処理場はありません。

※大規模食鳥処理場とは

年間処理羽数が 30 万羽を超える食鳥処理施設のことをいい、30 万羽に満たない施設は認定小規模食鳥処理施設といいます。

食品衛生法に基づく検査

と畜場や認定小規模食鳥処理場で処理された食肉に、動物用医薬品や農薬などの有害な物質が含まれていないか検査します。