

出荷時の注意点について

～家畜の状態は確認しましたか？～

山形県庄内食肉衛生検査所
令和2年8月発行 第12号

搬入時に異常を認める家畜は、**病畜**としての搬入をお願いしています。また、搬入前に**餌切り**と**体表の洗浄**を行うことで、**枝肉への微生物汚染**を低減させることができます。安全な食肉を食卓へ供給するため、健康で清潔な家畜の搬入にご協力ください。

1. 健康状態を確認しましょう！

出荷前に家畜に**異常がないか**どうか確認し、もし異常が認められる場合は獣医師の診察を受けましょう。感染力の強い伝染病等により**施設が病原体で汚染**され、当該枝肉以外の製品に汚染が広がる可能性があります。また、搬入時に**起立**や**歩行**に異常を認める場合（写真①）も、**病畜**としての搬入をお願いしています。



2. と畜当日の餌切りを行いましょ！

と畜直前に給餌した飼料は、未消化のまま消化管内に残ってしまいます。内容物で満たされた消化管（画像②）は内臓出しの際に破れやすく、破れた場合、**内容物による枝肉の汚染**が起きます。**と畜当日は餌切り**を行いましょ。

②



内容物で満たされた消化管

消化管破損による内容物の付着もみられる



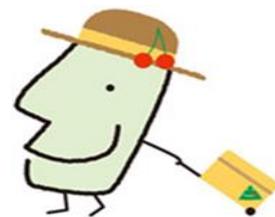
比較的内容物の少ない消化管

3. 家畜の体表を清潔にしてから搬入しましょう！

家畜の体表に付着する糞便等の汚れは、枝肉の微生物汚染の原因となります。庄内食肉流通センターでは、いわゆる鎧（よろい）の付いた牛については、鎧（よろい）を除去したうえで搬入するよう指導しています。また、豚の係留所にはシャワーが設置されていますが頑固な汚れ（画像③）は落ちにくいので、**搬入前の家畜の洗浄**にご協力ください。



安全な食肉の供給にご協力をお願いします。



お配りしている食肉検査データやリーフレットについて、何かご不明な点やご質問、ご希望等がありましたら、お気軽に当検査所までお問い合わせください。

山形県庄内食肉衛生検査所
(食肉検査データ還元担当)
TEL 0234-45-1285
FAX 0234-42-3850