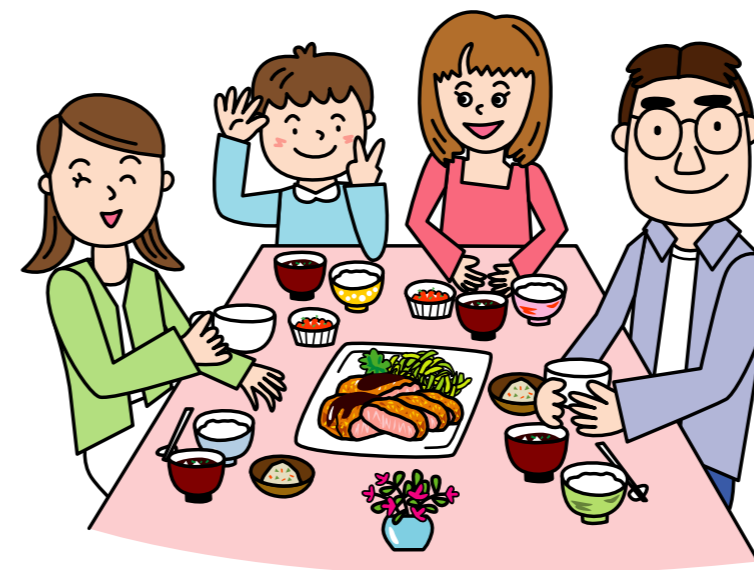


PORK

畜産農家から食卓まで

～発見！お肉の安全・安心～



財団法人 日本食肉消費総合センター

畜産農家から食卓まで
～発見！お肉の安全・安心～

企画・制作 財団法人 日本食肉消費総合センター
〒107-0052 東京都港区赤坂6-13-16アジミックビル5F
<http://www.jmi.or.jp>
e-mail 相談・問い合わせ consumer@jmi.or.jp
資料請求 info@jmi.or.jp

後援 農林水産省生産局 / 独立行政法人 農畜産業振興機構
<http://www.lin.go.jp>

平成17年度 国産食肉等消費拡大総合対策事業

DVD制作 TBS VISION



123050-0601

はじめに

食べ物はわたしたちが生活するために必要なものです。毎日を健康に、元気に過ごすためには、まず、食べ物が安全でなくてはなりません。

この冊子は、子どもから大人まで、『国産食肉の安全性』をわかりやすく楽しく理解して頂くために作成されました。多くの方々に『お肉の安全性やおいしさ』を、もっと身近に感じて頂くことができれば幸いです。

財団法人 日本食肉消費総合センター

畜産農家から食卓まで ～発見! お肉の安全・安心～



HACCPについて……………2・3

「養豚農場」では……………4・5

「と畜場・せり市場」では……………6～9

「部分肉の加工場」では……………10・11

「お店」では……………12・13

PORK

HACCPについて

Hazard Analysis Critical Control Point (危害分析重要管理点)の略。1970年代にNASA(米国航空宇宙局)が宇宙食の安全性をより完璧なものとするために導入した方式で、ハセップ、ハサップ、ハシップとも呼ばれる。加工食品の原材料となる食肉・魚貝類・野菜・果実の生産や保存、下処理、製造、加工、製品の配送、販売までのすべての段階で起こりうる生物学的・化学的・物理学的な危害をあらかじめ調査・分析し、それを食い止めるため特に重点的に管理を行う必要のある工程を重要管理点として常時、集中的に監視する方式。

ひとこと



品川 邦汎先生
岩手大学教授

HACCPとは、食品の安全性を確保するために食品の生産から食卓まで、どの工程で、どのポイントが一番重要なのか、そのポイントで何をしなければいけないのかを明らかにし、そこを優先的に管理していく方法です。このシステムがきちんと作られているということは、その製品は安全であり、また衛生的に作られているということです。豚肉・牛肉・鶏肉が、家畜を生産する段階から、と畜場に入ると畜・解体、加工、流通、販売の段階まで、一貫したシステムで管理されています。

PORK

「養豚農場」では……



子豚の誕生

分娩舎で生まれた子豚は、すぐにお母さんのおっぱいをさがして飲みます。お産の時に出るお乳は初乳といって、病気に負けない物質を含んだ大切な飲みものです。子豚には予防ワクチンなどの注射を計画的に行って、病気に感染する危険を防いでいます。また、分娩舎には気温の差に応じて開閉する窓をそなえ、快適な環境を保つようになっています。ここで生後25日ぐらいまで育てられます。



離乳舎への移動

生後およそ25日をすぎた子豚は、お母さんから離されて離乳舎という豚舎で、仲間と一緒に育ちます。この離乳期も、風邪などの病気にかかりやすい大切な時期。離乳舎はいつも25度くらいを保つよう、自動的に調節されています。ここで、50～60日間育てられます。一方、子豚の引っ越しが終った分娩舎では、すぐに洗浄と消毒が行われます。高圧の水で汚れを徹底的に洗い流し、体に無害な消毒剤である石灰をまんべんなく塗っていきます。こうして豚舎をいったん空にして掃除し、豚を入れる作業を、「オールイン・オールアウト」と言って、豚を移動させる時には必ず行われます。

PORK



家畜保健衛生所からの巡回指導

都道府県の家畜保健衛生所から、獣医師の資格を持った検査員が定期的に巡回しています。家畜衛生保健所では、豚の血液を採血、検査し、病気にかかった豚がないかを調査します。農家の人と話し合い、病気の予防法や、健康な豚を育てるための指導も、大切な仕事です。



育成舎

最後に、豚は育成舎というところで肥育されます。肥育豚のエサは、大麦にトウモロコシやサツマイモを混ぜたもの。農場によっては、肉の風味をよくするために、お茶を加えています。育った豚は、子豚の頃とは違い、とても暑がりなので、水を霧状にして散布し、舎内の温度の上昇を抑えています。ここで、栄養豊富なエサを食べさせながら、およそ90日から100日、体重にして110キロぐらいまで育てられ、出荷されます。

「と畜場・せり市場」では……



食肉センター

この食肉センターでは豚のと畜・解体や部分肉加工を行っています。



生体検査

養豚農場で健康に育てられた豚は、と畜場に搬入後、係留場でシャワーリングされます。ここでは、食肉衛生検査所の獣医師の資格を持ったと畜検査員が一头一头チェックして、病気や異常が見られないか検査しています。さらに、と畜後にも再検査が行われ、これらの検査に合格しない豚は解体することができません。

PORK



解体場内

と畜・解体は、ロボットにより処理が行われる工程も多く、必要なとき以外、枝肉(と畜後・内臓を摘出し、皮をはいだもの)に手がふれることがないようにしています。また、一头処理することにより機械が洗浄され、万が一、問題のある豚が混じた場合でも、ほかに影響が及ばないようにしています。



「と畜場・せり市場」では……



解体・内臓検査

と畜検査員が一頭一頭内臓を検査し、病気にかかった豚がいなかを調べます。もし、病気にかかった(またはかかっている)豚を見つけた場合、その病変部位を廃棄するか、一頭全体を廃棄しています。



精密検査

内臓から採取したサンプルや、病気が見つかった部位は、検査室で詳しく調べます。さらに、ここで検査できないものは、食肉衛生検査所に送られ、抗生物質・農薬などの残留物質および食中毒菌などの病原菌について、より詳しい検査が行われます。

PORK



枝肉検査

解体処理された枝肉はもう一度検査を受け、処理が正しくなされているか、異常が見られないかをチェックします。と畜場でいくつもの検査に合格した枝肉には、検印が押されます。また、検査に合格していない豚肉は、いっさい市場には出荷できない仕組みになっています。



せり市場

枝肉の流通は、まずせり市場でせりにかけられます。冷蔵室に直結したガラスの向こうに、枝肉が展示されます。飼育された農場の情報も合わせて、豚肉の規格・格付を見極め、値段がつけられます。

「部分肉の加工場」では……



ナイフの消毒

加工場

セリ市場で買われた枝肉は、厳重な温度管理のもとに加工場に運ばれてきます。場内の温度も、常に一定になるようコントロールされ、豚肉の温度があがらないよう管理されています。作業で使われるまな板やナイフも、一定時間作業したら消毒殺菌します。加工場での部分肉の切り分けは、1つの枝肉でおよそ15分ほどです。すばやい作業も汚染を防ぐ重要なポイントです。



温度管理

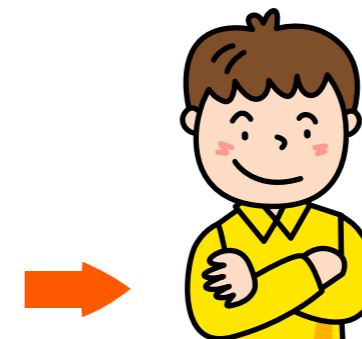


まな板の消毒

PORK

金属探知機

カットされ包装された部分肉は、金属探知器を通して異物がないかどうか確かめられます。と畜場・加工場での工程が、すべてHACCPの方式にもとづいて管理され、安全な部分肉が生産されています。



コールドチェーンシステム

部分肉は出荷まで低温で保管されます。豚肉の運送も庫内の温度をチェックするなど厳しい管理が行われています。安全な温度に保たれたコールドチェーンシステムでお肉屋さんやレストランのもとに、新鮮でおいしい豚肉が届けられます。



「お店」では……



精肉のパック作業

お店では部分肉を搬入後ただちに冷蔵庫に保管します。精肉のパックをする作業場で使用される器具類は、必ず殺菌消毒してから使われます。冷蔵庫に保存された部分肉は、必要なだけ切り分けたら、すぐに冷蔵庫に戻し、温度の上昇を防いでいます。



PORK



肉の加工日チェック

店頭でも安全確保のための管理が行われています。店頭に並ぶ商品は、夏には消費期限を短くするなど季節による調整や期限切れのものがなく、十分にチェックして陳列されます。こうして、豚肉をはじめとした食肉は、安全で安心、そしておいしく食卓に届けられるのです。

