

食鳥検査について

農場から食鳥処理場^{*}に運ばれてきた食鳥(鶏、あひる、七面鳥)は、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づいて、獣医師の資格を持った食鳥検査員が、食肉になるまでの処理工程において、病気や異常がないかなどの検査を行います。

この検査を、食鳥検査といい、この検査に合格したものが食肉として市場に流通し、食卓に届けられます。

※年間処理数が30万羽を超える大規模食鳥処理場

生産者



生体検査



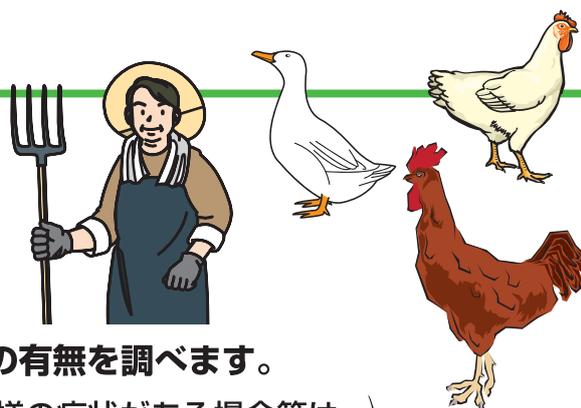
脱羽後検査



内臓摘出後検査



合格



生きた状態で病気の有無を調べます。

(鳥インフルエンザ様の症状がある場合等は、スクリーニング検査を行います。)

羽毛をとった後、体表に異常がないか調べます。

内臓や体の中に異常がないか調べます。



*小規模食鳥処理場(年間処理羽数30万羽以下)の場合は、法律に定められた食鳥処理衛生管理者が検査を行います。

食肉衛生検査所の指導に基づき食鳥処理業者が行っている対策

- ・自主的にサルモネラ等の食中毒菌の検査を行い、食肉の衛生管理に努めています。
- ・処理の工程で冷却や消毒によりカンピロバクターなどの食中毒菌を減らしています。