

日本のお肉の、安全・安心な管理

日本には安全なお肉のための生産者のルールがあるんだ。安心してお肉を食べるための取り組みについて学び、国産食肉が安全な理由を考えよう。

生産

「飼養衛生管理基準」や伝染病への防疫が施された、衛生的な環境で育てられるよ。
草をもとに作られた粗飼料とトウモロコシや大豆などが含まれる濃厚飼料の2種類を使い分けて育てるよ。

牛 自給率：約40%

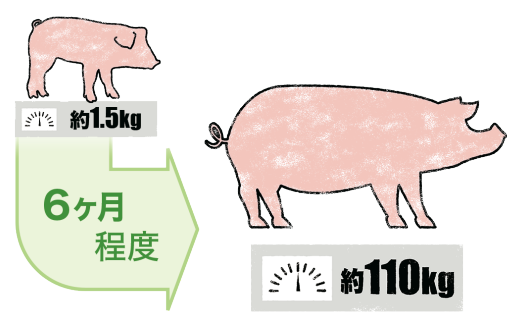


牛は、胃が4つの反芻動物。良質な肉のための濃厚飼料と肉の健康を促すための粗飼料をあたえるよ。

牛のAR(拡張現実)見てみよう！
右のQRコードをスマホやタブレットで読み取ると、目の前に、実物大の牛が見えるよ！

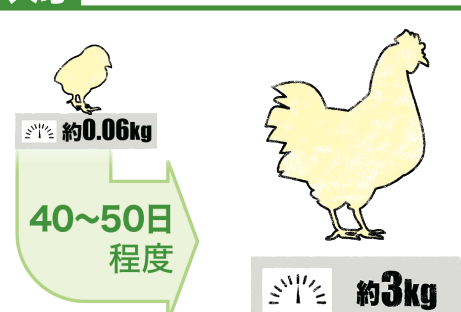


豚 自給率：約50%



人のように胃が1つの豚には、濃厚飼料を給与するよ。子豚用・肉豚用・繁殖豚用など微調節されているよ。

鶏 自給率：約65%



早く成長できるように、濃厚飼料が給与されるよ。

食肉加工

安全のための お肉だけの3つの検査

食肉センター・食鳥処理場

病気や異常の有無を確認して、安全が確認されたお肉だけが出荷されるよ。

牛・豚の場合



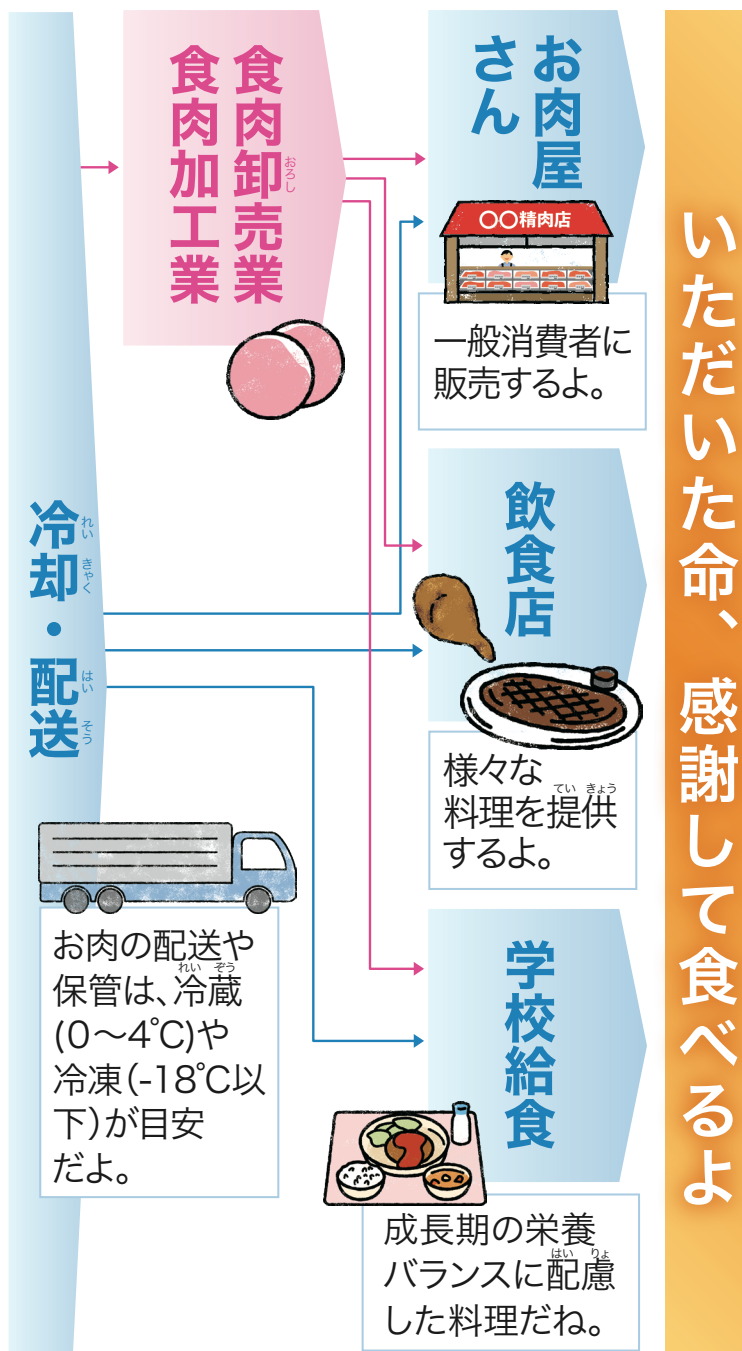
- 牛・豚・鶏の1頭、1羽ずつの検査
- 公的機関の獣医師による検査
- 安全のための3つの検査

営業許可

食肉の処理加工・販売を行うには、都道府県知事の営業許可が必要なんだ。許可を受けた事業者では保健所などの指導のもと、清潔で衛生的な肉の取り扱いがなされ、販売されるよ。

流通・販売

食肉店など（食肉販売業者）や食肉卸（食肉処理業者）は、「食品衛生法」に基づいて、衛生的に流通・販売するよ。



いただいた命、感謝して食べるよ