

日本のお肉の、安全・安心な管理（詳細版）

ハサップ
HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

安全な食品のための衛生を管理するルールだよ。
すべての食品事業者が実施するルールだよ。

- 衛生管理 ●検査 ●整理・整頓・清掃・清潔・習慣 (5S)
- 適温下での流通・保管 ●従業員の健康管理など

1
管理

2
記録

3
確認

すべての工程で
それぞれ行ふよ

<と殺前>

トレーサビリティ

さかのぼって、
原因を特定するための仕組みだよ

問題発生!

食肉センターでの3つの検査

安全のための
検査がいっぱい
あるね

生体検査

牛・豚が生きている状態で、健康状態を確認するよ。病気に
かかっていた場合はと畜は禁止だよ。

臨床所見
歩き方などの異常など目で見える望診、手で触れる触診、聴診器等を使う聴診、打診、検温等

精密検査

解体前検査

と畜した牛・豚に対して触診や血液検査を行い、異常が見つかった場合は解体は禁止だよ。

肉眼検査

精密検査
血液検査を中心に行うよ

解体後検査

解体後に頭部検査、内臓検査、枝肉検査などを行い、食用に適さないものは廃棄だよ。

精密検査
頭部の筋肉、リンパ節、扁桃、舌など

内臓検査
心臓、肺、肝臓、胃腸、リンパ節など

枝肉検査
肉、脂肪、骨、関節、リンパ節など

合格

鶏は、食鳥処理場に運ばれるよ。
獣医師免許を持つ食鳥検査員が、生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査を行うよ。

病理組織学的検査

微生物学的検査

理化学的検査

賞味期限・消費期限

可食期間や保管温度を参考に、
賞味期限（ハムやソーセージなど）
や消費期限を決めるよ

決まった方法で保存したときに、品質の保持が十分だと期待できる期限（年月日）だよ。部分肉など、比較的品質が劣化しにくい食肉に表示されるんだ。

決まった方法で保存したときに、腐敗・変質その他の品質の劣化にせず、安心して食べられると期待できる期限（年月日）だよ。精肉や副生物など品質の劣化がみられる食肉に表示されるんだ。

トレーサビリティって何？ おいしく安全に食べるための表示

個体識別番号（牛肉）

国内で飼養する「国産牛」の場合、生まれた牛一頭ずつに10桁の「個体識別番号」を割り振った『耳標』をつけ、生産から流通・小売まで一貫して管理してるよ。

安心の「トレーサビリティシステム」

問題が起こったときには、10桁の個体識別番号をたどって、迅速に必要な分を回収できるよ。

個体識別番号で分かること

- 牛の情報
出生年月日 / 雌雄の別 / 母牛の個体識別番号
- 牛を管理したものの情報
管理者の氏名 / 飼養設備の所在地 / 飼養の開始年月日
- 牛のと畜の情報
と畜の年月日・と畜場の名称など

牛の生産農家

個体識別番号の伝達と管理

食肉市場・産地食肉センター等のと畜場

個体識別番号の伝達と管理

卸売・メーカー

個体識別番号の伝達と管理

小売

個体識別番号の伝達と管理
(帳簿の作成)

食肉を販売している
専門店（食肉小売店）

食品スーパーなどの
量販店

情報の表示に違いがあるよ。

① 国産牛リブロース ② 国産牛かたろースすき焼き用（解凍品）
ステーキ用 100g 500円 ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

専門店で量り売りされる食肉の必要表示事項

店内で注文に応じて量り売りをするような専門店では、「食肉の種類・部位」「原産地」「100g 単価」「冷凍肉及び解凍肉の表示」のほか、国産牛には「個体識別番号」がプライスカードや表示ボードに明記されてるよ。

①食肉の種類・部位（商品名称） ②原産地
③100g 当たり単価 ④牛にあっては個体識別番号
⑤冷凍及び解凍品にあってはその表示

包装された食肉の必要表示事項

トレーなどにあらかじめ包装した食肉を販売しているスーパーなどでは、専門店の表示事項に加え「正味量（量目）」「加工者の名称」「加工所の住所」をパッケージラベルに明記するよ。

⑥量目（内容量） ⑦販売価格 ⑧消費期限又は賞味期限及び保存方法 ⑨加工所（包装した所）の所在地 ⑩加工者の氏名又は名称