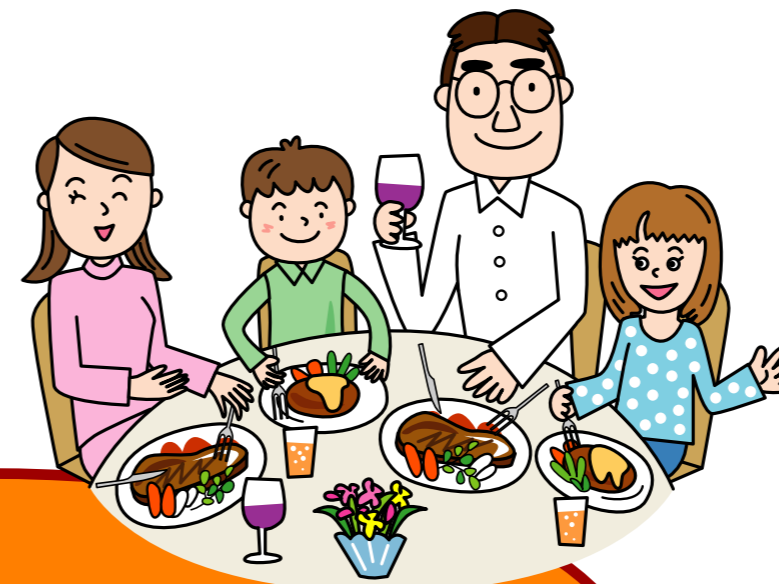


BEEF

畜産農家から食卓まで

～発見! お肉の安全・安心～



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



123040-0601

財団法人 日本食肉消費総合センター

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

もくじ

トレーサビリティとは	2・3
「農場」では	4・5
「と畜場・せり市場」では	6・7
「部分肉の加工場」では	8・9
「お店」では	10・11
「家庭」では	12・13

畜産農家から食卓まで ～発見！お肉の安全・安心～

BEEF

産地とか、
わかるんじゃない

お家に戻ったら
調べてみようね

おかあさん、
このお肉番号が
付いてるよ



トレーサビリティとは…

「トレーサビリティ」とは、「商品の履歴情報を追跡することができる」ことで、牛肉については牛の出生から消費者に供給されるまでの間の生産流通履歴情報の把握が可能です。購入した牛肉に表示されている個体識別番号により、インターネットで牛の生産履歴を調べることができます。具体的には牛の出生の年月日、雌雄の別、母牛の個体識別番号、種別(品種)、飼養場所、と畜場などの履歴を検索できます。また履歴情報を確認するため、と畜場の枝肉片と流通製品の肉片とをDNA鑑定することで、同一性が確認できるようになっています。

特別なお肉なのかな～？

ひとこと



吉川泰弘先生
東京大学大学院
農学生命科学研究科教授

トレーサビリティとは、どこの場面でも追跡可能ということです。BSEのように感染牛がでた場合、その牛の仲間が今どのような状態になっているかを、1日以内に知ることができ、安全性を管理する側にとって非常に強力な道具になっています。また、消費者の側にとって、生産者の顔が見えることで安心につながる面もあります。

BEEF

「農場」では……



繁殖農場

繁殖農場は、生後約8～9ヶ月まで子牛を育てるところです。ここで育てられた子牛は素牛(肥育前の牛のこと)として子牛市場などのセリに出されます。子牛は生まれたらすぐ、出生の届け出をし耳標をつけます。この耳標に書かれた番号が**個体識別番号**で、この番号のおかげで牛一頭一頭が区別できます。生まれた牛の**個体識別番号**が、全国共通の個体識別データベースに登録され、ここからその牛の情報を全て記録していくことになります。



畜産農家から食卓まで ～発見! お肉の安全・安心～



牛舎の様子

健康で安全な牛を育てるには、牛舎の衛生管理が欠かせません。農場内の換気をよくしたり、いつでも新鮮な水が飲める工夫をしたり。また、毎日牛の状態を見てあげることも大切です。

BEEF

子牛市場

生まれてからおよそ10ヶ月、丈夫に育った子牛たちは、子牛市場へ出荷されます。子牛市場は、繁殖農場で育った牛を、肥育の農場の人が買うところ。肥育の農場の人はここで真剣に下見をし子牛を見定めます。一方、子牛市場では、子牛の耳標についてのバーコードから**個体識別番号**を読み取り、市場に出ている牛が間違いなくその牛だということを確認します。肥育農場の人がお目当ての牛に値段をつけ、一番高い値段をつけた人に売られます。



家畜保健衛生所からの巡回指導

牛の健康状態や病気の調査をするために、都道府県の家畜保健衛生所から獣医師の資格を持つ検査員が巡回してきます。また、農家の人と健康な牛を育てるための指導をすることも大切な仕事です。



肥育農場

新しい子牛を入れる牛舎は、いったん空にして消毒をし、新しい“おが床”をしきつめます。また、新しく牛を買い入れたことを、**個体識別番号**とともに報告します。こうして、牛がどの畜産農家で育てられるかがデータベースに登録されます。肥育農場ではおよそ18～20ヶ月かけて子牛を成牛に育てます。エサは稲ワラなどとともに、大麦やトウモロコシなどのカロリーの高い穀物を与え、よい肉質の牛に育て上げます。成長の段階に合わせて、どのエサをどれだけ食べさせるか、これが肥育農場の人の腕の見せどころです。

「と畜場・せり市場」では……



食肉卸売市場

ここは、各地の肥育農場からやってきた牛の買入れから解体、枝肉の取り引きを行っている食肉卸売市場です。



耳標のバーコードで**個体識別番号**を読み取り、コンピューターに送られ、農家から送られた書類と合っているかどうかを確認します。OKのサインが出ると、市場の管理番号がつけられ牛は係留場に入ることができます。

畜産農家から食卓まで ～発見！お肉の安全・安心～

生体検査（係留場）

係留場に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いて、一頭一頭について、病気や異常がないか検査します。と畜の後でも、もう一度検査が行われ、この検査に合格しない牛は、解体することができません。



解体場

解体ラインも、食品として適さないものが出ないように、予想される危害を想定して、すべての作業を管理しています。たとえば、処理に使った器具は一頭ごとに洗浄・消毒するのもそのひとつ。万が一、問題のある牛がいた場合でも、ほかに影響が及ばないように十分な衛生管理をしています。

解体後の検査

ここでも、と畜検査員が活躍しています。一頭一頭内蔵の検査をして、病気にかかっていないかを調べたり、BSEにかかった牛がないか検査するためのサンプルを採取しています。



一頭ごと、すべての枝肉からサンプルが採取されます。このサンプルはDNA鑑定をうけ、**個体識別番号**とともに保管されます。一方、店頭に出回っている牛肉からもDNA鑑定ができる仕組みになっています。

せり市場

解体した枝肉はせりかけられます。せりでは、その牛がどんな血統で、誰に育てられたのか、そうした情報も値段を決める大切な要素になります。買い手が決まった枝肉には、それまでつけられていた市場の管理番号が変わって、**個体識別番号**を表示したシールが貼られます。こうして、情報が買い手に伝えられるとともに、市場では、誰から買入れ、誰に売られたかといった、その牛に関する情報を記録・管理するとともに、データベースに登録します。



BEEF

「部分肉の加工場」では……

枝肉には、それまでにつけられていた市場の管理番号が変わって、**個体識別番号**を表示したシールが貼られます。



加工場では

セリ市場で買われた枝肉は、厳重な温度管理のもと、部分肉の加工をしている食肉センターに運ばれてきます。加工場では、さまざまな危害を想定して食肉の安全管理を行っています。部分肉を切り出すナイフは一頭一頭消毒されます。作業中は、一頭単位で処理をし、ほかの牛の肉と混ざらないようにしています。

場内での検査員の検査

ここでも食肉衛生検査所のと畜検査員が定期的に来て、衛生管理がちゃんと行われているか、特定危険部位などの処理がきちんと行われているかを検査しています。



BEEF



金属探知器

整形された部分肉は真空パックされ、熱湯をくぐらせ殺菌された後に金属探知器を通ります。ナイフの破片などの異物が入っていないかどうかなどを、チェックしています。



シール、箱詰め

整形された部分肉は、**個体識別番号**が書かれたシールを貼ります。同じ牛の肉ごとに分けて箱詰めをし、箱にも**個体識別番号**の書かれたシールを貼ります。箱詰めされた新鮮な牛肉は安全な温度に保たれたコールドチェーンシステムで精肉店やレストランに送られます。

「お店」では……

整形された部分肉はさらに小分けにされパック詰めされ、
個別識別番号の書かれたシールが貼られて店頭に並びます。



個別識別番号から情報が
検索できるお店も増えて来ています。



焼肉屋さんやレストランでは、お店の中に
個別識別番号が表示されています。

個別識別番号は携帯電話で確認することも出来ます。
<http://www.id.nlbc.go.jp/mobile/>



個別識別番号は産地から食卓まで安心・
安全の輪を生みだしています。

BEEF

「家庭」では…… パソコンで個体識別番号を調べてみよう

まず、
個体識別番号を
入力してみよう



牛肉の
いろんな事が
わかるよ



個体識別番号検索ホームページ
<http://www.id.nlbc.go.jp/top.html>



牛の個体識別システムは、一頭の牛を生涯唯一の番号で識別・管理し牛の移動履歴を把握しようとするものです。国内で生まれたすべての牛と輸入牛に、10桁の個体識別番号が印字された耳標の装着が義務づけられています。



個体識別番号により、その牛の性別や種別に加え、出生から肥育を経て畜場までの飼養地などがデータベースに記録されています。また、牛肉の流過程においても個体識別番号の伝達、記録等の仕組みが構築されています。