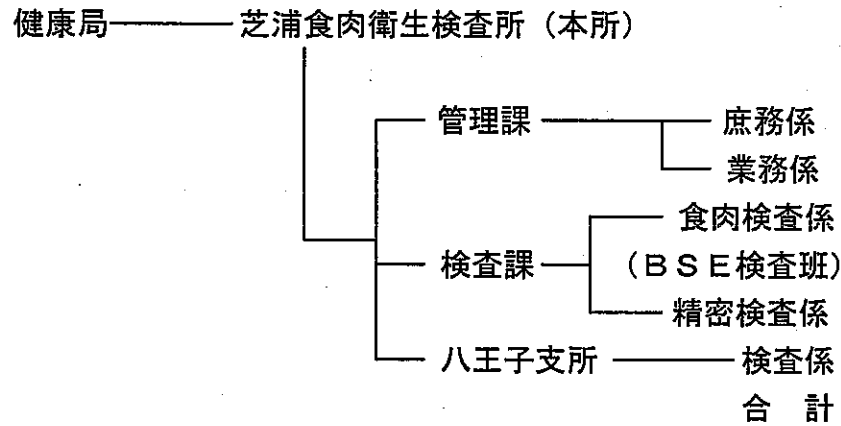


平成16年6月18日
芝浦食肉衛生検査所

芝浦食肉衛生検査所の組織及び検査体制

<検査所の組織・人員>



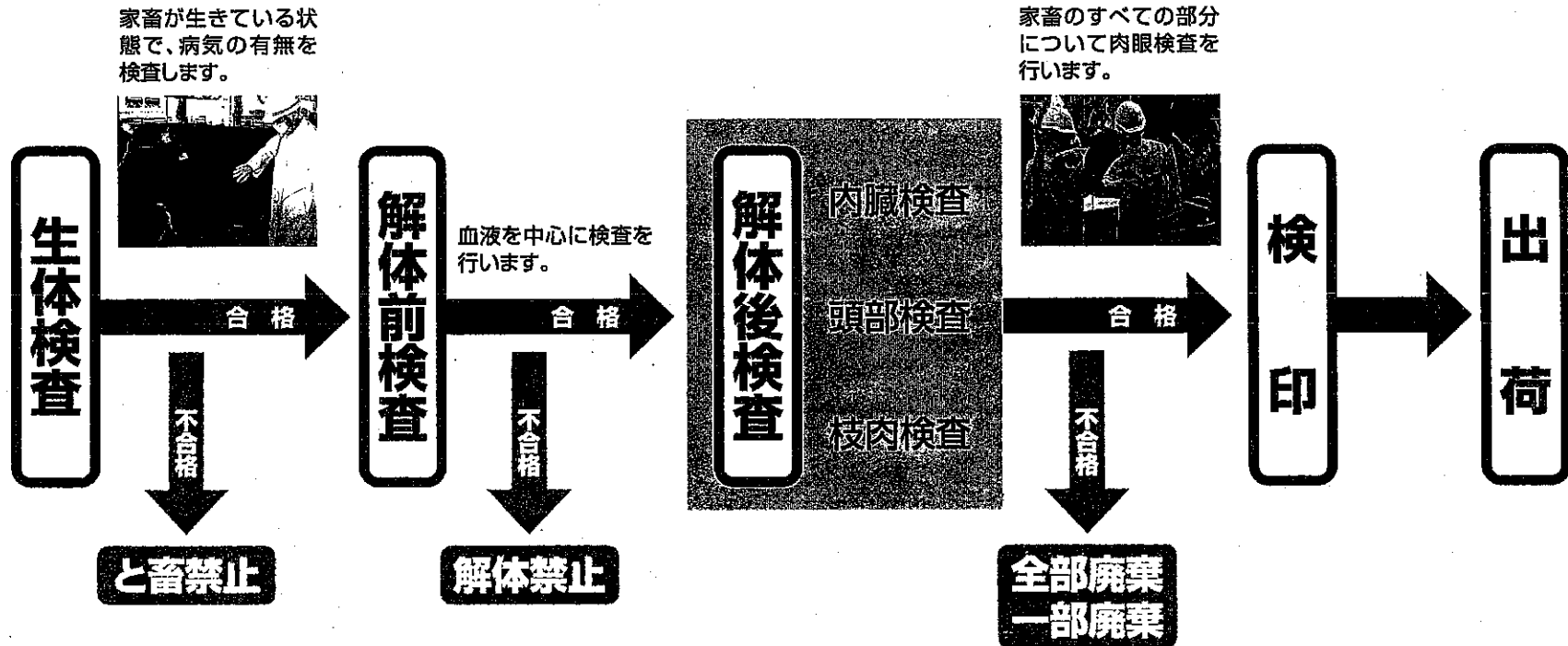
管 理 職	事 務	と 畜 検査員	獣医衛生 補佐員	再任用	嘱託員	合 計
2	3	—	—	—	2	10
	—	3	—	—	—	
1	—	35 (12)	13 (2)	1	4	59
	—	4	—	—	1	
1	—	7	3	1	2	14
4	3	49	16	2	9	83

注1 平成16年4月1日現在

注2 ()内は、BSE検査班を再掲

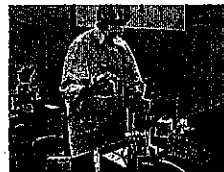
と畜検査の流れ

検査所では、みなさんに安心してお肉を食べていただくため、このような流れで検査を行っています。



精密検査

生体・解体前・解体後の各検査において必要に応じ微生物学的・病理学的・理化学的な精密検査を実施します。

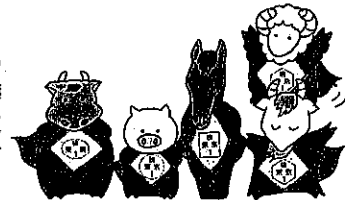


BSE検査

すべての牛はBSE検査を行い、合格したもののみ流通します。

検印の種類

検査に合格した枝肉や内臓には「検印」を押します。家畜の種類により、検印の形、大きさが定められています。



BSE検査の流れ

食肉として処理される牛は、1頭ごとに通常のと畜検査を行うとともに、牛海綿状脳症（BSE）の検査を受け、合格しなければ食肉として流通しません。検査結果がでるまでの間、処理された牛の肉・内臓等すべての部位は、と畜場内に厳重に保管されています。

