

全国に先駆けてオープン検査所を始めました

世界のブランド 松阪牛 を体験してみませんか

食の安全・安心を確保する公衆衛生の最前線で、先輩の獣医師はどのような仕事をしているのか。食肉衛生検査所で働く畜検査員は獣医師の資格がないと出来ない仕事です。獣医学術を駆使して、と畜場及び食鳥処理場における食肉衛生検査を実施することにより、食肉の安全性を確保し、消費者の安心と信頼を得ることを目的として、①獣畜・食鳥の検査（疾病の排除）、②医薬品等有害物質の残留防止対策、③病原微生物の汚染防止対策、そして④BSEスクリーニング検査に取り組んでいます。

松阪食肉衛生検査所は、ブランドとして名高い「松阪牛」の検査はもとより、県内で処理される牛の60%、豚の50%、鶏の100%の検査を担っています。職員一人一人がこれらのミッションを共有し、消費者にとってクオリティーの高い食肉提供のために、食肉衛生検査技術の研鑽・向上はもとより、消費者にも分かりやすい開かれた食肉衛生検査所としても取り組みます。

見て・聞いて・触って、
いつでも誰でも1日検査員

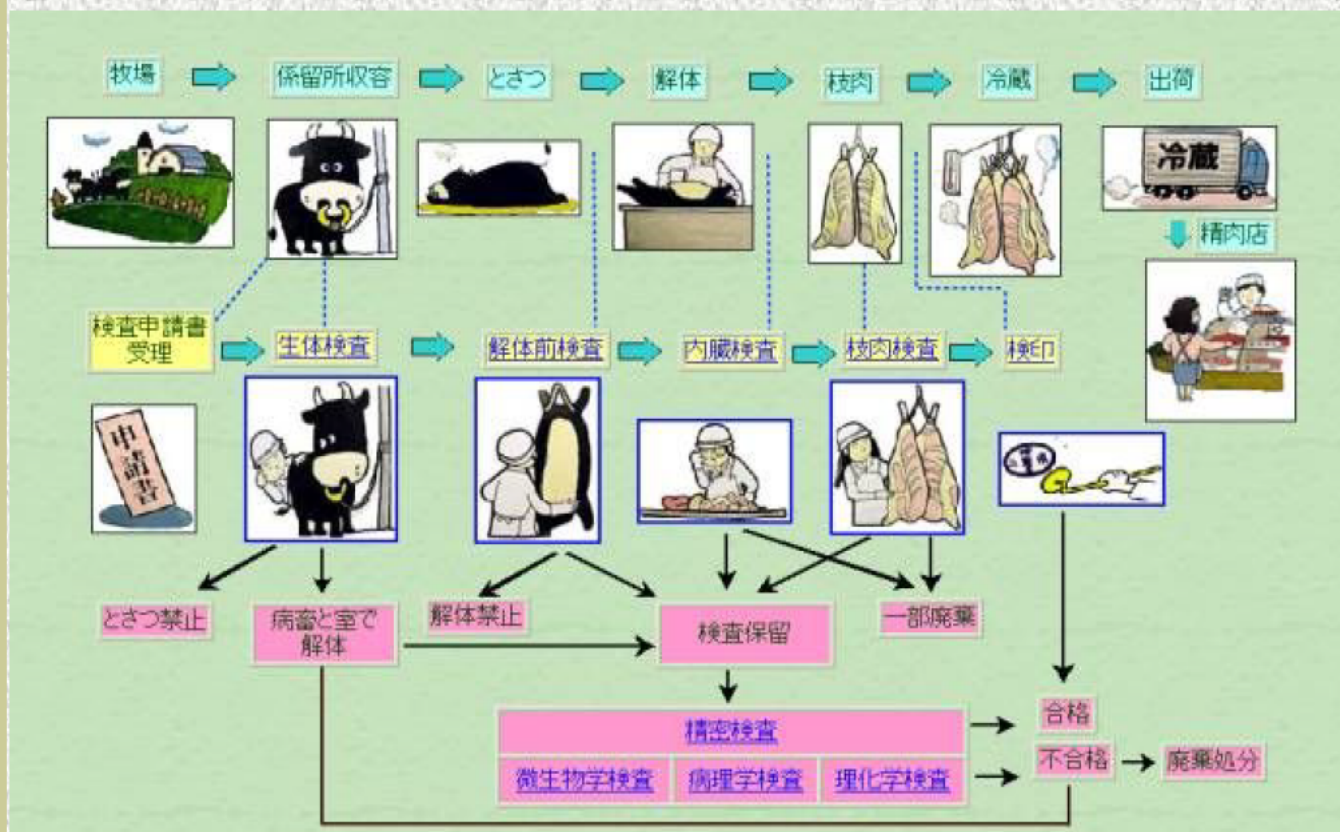


小学生の見学の様子から

平成17年度は700名あまりの見学者が訪れました。なかでも子供たちは、「牛がと畜される瞬間」、「牛の胃や腸」、「背割り」などのと畜処理風景を目の当たりにして、「すごい・・・」「かわいそう・・・」「筋肉がひくひく動いている・・・」などさまざまな感想を述べながら、熱心にノートをとっていました。子供たちの視点や目線にはびっくりです。ディスカッション顕微鏡で、牛の第1胃液中に存在する微生物を子供たちに観察させて、草を食べて大きくなる牛の栄養生理について説明しました。特に原虫が実際に動いている姿は、興味津々、顕微鏡にもびっくりしていました。



松阪食肉衛生検査所における牛のと畜検査プロセス



松阪食肉衛生検査所ではこのような手順で検査を行っています。

体験を希望される場合は事前に申し込みをしていただき、日程を調整させていただきます。学外研修の相談についてもお受けします。電話又はE-mailでお問い合わせ下さい。なおE-mailの場合は件名に「オープン検査所」と必ず書いてください。

〒515-0031 三重県松阪市大津町883-2
 三重県松阪食肉衛生検査所
 Tel 0598-51-3037 Fax 0598-51-3047
 ホームページ <http://www.pref.mie.jp/MSHOKU/HP/>
 E-mail: mshoku@pref.mie.jp