

# しゃっけんのしごと (食検の仕事)

お肉のできるまでと、私たちの仕事を説明します。



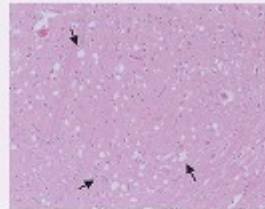
香川県食肉衛生検査所 坂出市江尻町1355 電話0877(45)5132

チラシ (表面)

## BSE (びー・えす・いー) とは？

2008.7

1986年イギリスで初めて発見され、日本語では、「牛海綿状脳症(うしかいめんじょうのうしょう)」といい、顕微鏡で見るとBSEにかかった牛の脳がスポンジのようになり、海の中で暮らす体に小さな穴がたくさんあいている海綿(かいめん)という生き物に似ていることからこの名前がつけられました。



## 原因は？

ウイルスよりも小さく「異常化したプリオン」が原因と考えられています。

スポンジのようになり牛の脳の写真  
写真提供：鳥羽獣医動物衛生研究所

正常なプリオンはもともと動物の神経の働きを助けているタンパク質ですが、この正常なプリオンが異常なプリオンに変わり増えてくることで起こります。

## 日本国内での発生は？

平成20年3月20日現在、35頭の発生が確認されています。

平成14年1月14日より後に生まれた牛では発生がありません。

## 外国でのBSE発生は？

BSEは、OIE(国際獣疫事務局)の報告によると、イギリスで

報告されて以来、ベルギー、デンマーク、フランス、ドイツ、アイルランド、イタリヤ、ルクセンブルク、オランダ、アイルランド、ギリシャ、スペイン、ポルトガル、フィンランド、オーストリア、スイス、リヒテンシュタイン、チェコ共和国、スロバキア、スロベニア、ポーランド、イスラエル、カナダ、アメリカ及びスウェーデンで発生が報告されています。

(財)日本食肉消費総合センター「詳説・BSE」より

図1:世界のBSEの発生数

国名	発生数	国名	発生数	国名	発生数
イギリス	185	フランス	1	オーストラリア	1
カナダ	1	ドイツ	1	ニュージーランド	1
オランダ	1	スウェーデン	1	アメリカ	1
ベルギー	1	ポルトガル	1	スロバキア	1
スロベニア	1	チェコ	1	スロベニア	1



2007年3月 OIE発表  
最新のデータは2007年1月26日現在、  
日本については2007年3月10日現在。

## お肉は安全ですか？

異常なプリオンがたくさん貯まっている「特定部位(とくていぶい)」を食べないかぎりBSEにかからないことがわかっています。日本では食肉にされるすべての牛の「特定部位」を完全に取りのぞき、廃却しています。

食肉衛生検査所ではすべての牛についてBSEにかかっていないかの検査をおこない、検査に合格したものが肉として食卓に届きます。



チラシ(裏面)

## 香川県食肉衛生検査所の仕事

### 食肉衛生検査所は何をすところですか？

みなさんが、安心して、安全なお肉を食べられるようにお肉の検査（と畜検査）をしています。  
その他に鶏の処理や食肉製品の工場の監視を行います。

### どんな検査をしていますか？

検査は、「と畜場法」という法律で決められています。  
牛・豚・馬・めん羊・山羊すべて1頭ずつ、BSEや伝染病など病気があるかないかを調べています。

### 検査は、誰がしますか？

「と畜検査員」という獣医師の資格を持った香川県の職員が検査をします。



(Dr. ドリ豚)

### と畜検査 (牛の場合)



初期のチラシ