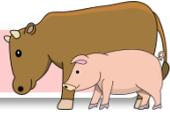


食肉として出荷されるまでの流れ

生産者・出荷者



仙台中央食肉卸売市場(株)



仙台市食肉衛生検査所

獣医師である と畜検査員がと畜場に搬入された牛・豚の生体検査や解体検査などの と畜検査を1頭ごとに実施し、また 衛生的な解体処理の指導を行います。さらに 24 か月齢以上の神経症状等を有する牛を対象とした BSE 検査を実施し、特定危険部位(SRM)が除去されていることを監視しています。すべての検査に合格した物だけが検印(スタンプ)を押されて市場に出荷されます。

生体検査



不合格

と殺禁止

合格

解体検査

頭部検査

内臓検査

枝肉検査



不合格

廃棄処分

精密検査

血液検査

細菌検査

理化学検査

病理検査

BSE 検査*



不合格

廃棄処分

陽性
BSE 疑い
あり

確認検査
実施機関
で
確定診断

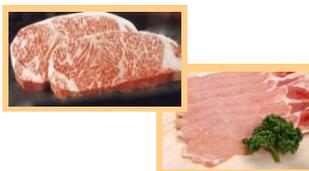
合格

合格

* 24 か月齢以上の神経症状等を有する牛のみ

検 印

出 荷



焼 却