

食肉が出来るまで



生きている家畜(牛、馬、豚、めん羊、山羊)から食肉(牛肉や豚肉など)が出来るまでの流れを簡単に説明します。



生産農場
(飼育)

- それぞれの農場(養豚場など)で健康に育てられた家畜をと畜場に出荷します。



と畜場
(解体処理)

- と畜場へ運ばれてきた家畜は、衛生的に解体処理されます。
- このときに、食肉衛生検査所などの検査員が1頭ごとに検査をしています。
- この検査を『食肉検査』といい、この検査に合格したものが食肉として流通することになります。

食肉処理施設
(加工)

- 食肉検査に合格した食肉は、食肉処理施設などでロースやヒレなどに分けられ、スーパーやお肉屋さんなどへ出荷されます。
- ロースなどに分けられた食肉は、ハムなどを作る食品工場などにも出荷され、ロースハムなどが作られます。

お肉屋さん
(販売)

- お肉さんの店頭に並んだり、食堂やレストランなどで出されるお肉は食肉検査に合格した安全なものだけです。



消費者
(消費)

- お肉を調理して食べたり、レストランなどでお肉を食べます。

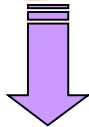




生きている食鳥(鶏、アヒル、七面鳥)などから食肉(鶏肉など)が出来るまでの流れを簡単に説明します。

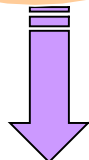


生産農場
(飼育)



- それぞれの養鶏場で健康に育てられた食鳥を、食鳥処理場に出荷します。

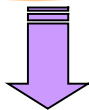
食鳥処理場
(解体処理)



- 食鳥処理場に運ばれてきた食鳥は衛生的に解体処理されます。
- このときに、食肉衛生検査所などの食鳥検査員が1羽ごとに検査をしています。
- この検査を『食鳥検査』といい、この検査に合格したものが食肉として流通することになります。

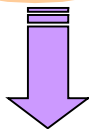


食肉処理施設
(加工)



- 食鳥検査に合格した食肉は、食肉処理施設でササミや手羽肉などに分けられ、スーパーやお肉屋さんなどへ出荷されます。

お肉屋さん
(販売)



- お肉さんの店頭に並んだり、食堂やレストランなどで出される食肉は食鳥検査に合格した安全なものだけです。

消費者
(消費)

- 食肉を調理して食べたり、レストランなどで食肉を食べます。

