



広島市食検だより

2026年5月 第82号



生体検査って何するの？

食肉による食中毒等の健康被害を未然に防ぐため、広島市と畜場では、食肉衛生検査所の獣医師が『と畜場法』に基づいて、1頭ずつ食肉の検査(と畜検査)を行っています。検査の結果、合格したものだけが食用となり、皆さんの食卓に届いています。本号では、と畜検査で最初に行う**生体検査**について、詳しくご紹介します。

生体検査

家畜が**生きている状態**で、外観や、呼吸の状態、体温などの様々な項目について、細かくチェックを行います。この検査で異常を認めた場合、血液などの精密検査を行います。食用に適さないと判断された場合には、「**とさつ禁止**」となります。



全身状態の悪い個体や、治療歴のある場合など、必要に応じて血液検査を行います。首や乳房、尾の血管から採血します。

耳標を確認して、個体の間違いが無いか確認します。



性別、便の状態などを確認します。

口の開閉や下アゴの異常、舌に水泡やキズが無いかなどを確認します。



体表のキズ、皮膚疾患、リンパ節の腫脹、歩行異常などが無いか確認します。

