



# 広島市食検だより

2016年6月 第28号



## 国産豚肉、広島から香港へ！

スシ、ラーメン、テンプラなど、日本食ブームが世界中で起きています。昨年行われたミラノ万博では「おにぎり」が大好評！今後ますます人気は高まっていくことでしょう。

もちろん日本のお肉も大人気！日本から海外へ向けて、お肉の輸出は急増しています。お肉を輸出する相手国の1位は、牛肉・豚肉・鶏肉のいずれも“香港”です（2014年現在）。

香港へお肉を輸出するためには、認定（牛肉）または選定（豚肉、鶏肉）された施設でと畜や加工をする必要があります、現在その施設は日本国内に約180施設あります。



### <参考>日本の輸出額

(百万円)

	2012年	2013年	2014年	主な輸出先
牛肉	5,064	5,771	8,173	香港、カンボジア、アメリカ合衆国
豚肉	288	435	680	香港、マカオ、シンガポール
鶏肉	995	1,329	1,703	香港、モンゴル、カンボジア

農林水産省HPより抜粋

広島市にも選定施設があり、そこでと畜・加工された豚肉を香港へ輸出することができます。輸出に際して食肉衛生検査所では、手続きに必要な**検査証明書**を発行しています。

### お肉が輸出されるまでの流れ

- ① と畜場では、豚が活着している状態から解体後まで、1頭ずつと畜検査をします。



- ② 食肉加工施設では、適切に加工処理されていることを確認します。箱詰めされた表示などもチェック！



- ③ 衛生証明書の発行です。肉の種類や個数、重量、処理した施設名のほか、お肉を送る人の名前、お肉を受け取る人の名前などが記載されています。



- ④ 港や空港などで動物検疫所による審査を受けて、いざ香港へ！

