

# 広島市食検だより

2014年7月(第7号)



## 食肉の番人! と畜検査員

広島市食肉衛生検査所では、16名の「と畜検査員」が働いています。と畜検査員は獣医師免許を持つ市職員です。と畜場法に基づき、と畜場に搬入される牛や豚などを、生きた状態から食肉となるまでの全工程にわたって1頭ずつ検査しています。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。今回は、知られざると畜検査員について、一部ご紹介します。

### 無線通信装置

検査結果の入力、検査員同士の連絡に使います。トークスイッチを切り忘れると、鼻歌や独り言が全員に聞こえてしまいます。

### ヘルメット

牛の角や落下物などの危険から頭を守ります。中にはヘアキャップをつけるので、夏はとても暑くて汗だくです。

### マスク

自分の唾液の飛散及び鼻や口への異物の侵入を防止するためのマスクです。

### 防水性エプロン

ビニール製エプロンを白衣の上に着けます。汚れをこまめに洗い流し、お肉の衛生を保ちます。

### 衛生手袋

ゴム製手袋の下には、切り傷を防止するため、特殊繊維製のインナー手袋を着用します。

### 防水性腕カバー

袖口の汚れを防ぎ、洗浄・消毒に適しています。

### 棒やすり

よく切れるナイフが無いと仕事になりません。現場で切れ味が悪くなったナイフの刃を整えるために使います。

### ナイフ

2、3本のナイフをケースに入れて現場に持ち出します。いろいろな形のナイフがあり、検査部位や検査員の好みにより使い分けます。各自、最高の切れ味を求め、砥石に向き合う毎日です。

### 長靴

耐水、耐油で、ひざ下まである長靴です。



### と畜検査員からのコメント

現場は外気温とほぼ変わらず、夏場は30℃以上の高温多湿、冬場は10℃以下での作業となります。糞尿や血液で汚れたり、力仕事が必要だったり、環境面や体力面でかなりハードな業務です。平成26年度は、所長をはじめとして、16名中9名のパワフルな女性検査員が活躍しています。消費者のみなさんに、安心して食べていただけるお肉を提供できるよう、日々頑張っています。