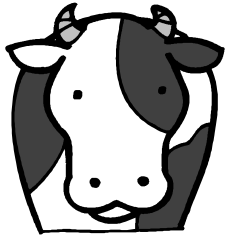


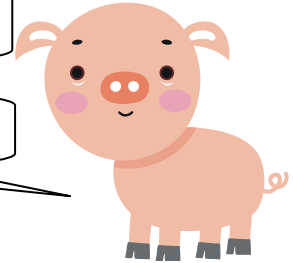
# 広島市食検だより

2014年1月 第1号



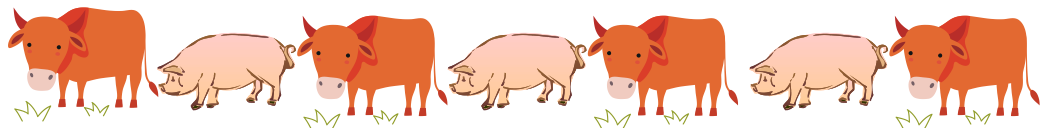
食肉衛生検査所って、どんな仕事をしているの？

安全で安心なお肉を食べたいな



広島市食肉衛生検査所からの各種お知らせ、情報発信の場として、「広島市食検だより」がスタートしました。お肉に関係あることについて、ちょっとした疑問や、消費者の皆さんのお声にお答えできるような、話題を毎回取り上げていく予定です。

## ★ 食肉衛生検査所について



広島市食肉衛生検査所には、現在17名の職員が勤務し、うち16名が**獣医師**です。「獣医さんの仕事」と聞くと、犬や猫などペットのお医者さんを連想する方が多いですが、食肉衛生検査所の獣医師の仕事は、と畜場での「**食肉検査**」です。

と畜場では、家畜が活着しているときの健康状態や、解体後の内臓、お肉などの全てを、**1頭ずつ獣医師**が食用に適するか細かくチェックをしています。この検査に合格したものだけが、皆さんの食卓に届いています。また、より安全で安心なお肉を提供するために、新しい技術や検査方法などの調査研究などを行うのも、検査所の獣医師の仕事です。

**1頭ずつ**全ての家畜が獣医師の検査を受けて、お肉が作られていることは、意外と消費者の皆さんには知られていません。広島市では、牛や豚の他にもめん羊、山羊、馬などの食肉処理と検査を行っています。（食肉検査の流れ、検査方法など詳しくは[広島市の当検査所HP](#)をご参照ください。）

広島市食肉衛生検査所  
〒733-0832 広島市西区草津港1丁目11-1  
電話：(082)279-2915 FAX：(082)279-2918