



広島市食検だより

2019年4月 第55号

と畜検査員の3大試練 Vol.1

食検だより第7号「食肉の番人！と畜検査員」、第9号「と畜検査員の1日」では、世間一般的に、あまり知られていないと畜検査員について紹介しています。

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。

私たち獣医師が、と畜検査員になって最初に待ち構える「3大試練」があります。この3大試練について、食検だより55号と56号に分けて、ご紹介していきます。

試練その① 病変名をたくさん覚える！

と畜検査では、生きている状態から解体後まで、内臓、骨、筋肉に至る全てについて、異常が無いかを確認します。肉眼での病変はもちろん、必要に応じて血液検査の数値や、顕微鏡での細胞学的検査について判断する必要があり、その病変名はシステムに登録してあるものだけでも約600個もあります。

また、内臓や枝肉がレーンに乗って次々と流れてくるので、限られた時間内で検査を行わなければなりません。例えば、内臓は牛1頭当たり約3分、豚は約30秒という短時間で、病変の有無を視診・触診で瞬時に判断する力が求められます。



さらに、動物種・品種・年齢・性別などによっても、かかりやすい病気や病変の好発部位などが異なるため、それぞれの発症傾向も把握しつつ、検査に臨まなければいけません。

最初のうちは、先輩に教わりながら、現場で病変を1つ1つ確認していきます。検査後も、過去の検査記録や文献などで勉強するなどして、安心・安全な食肉を提供するべく、知識と経験を日々積み重ねています。

