

# 食鳥検査

鶏、アヒル、七面鳥は、食鳥処理場で処理されて食鳥肉となります。その際、食鳥肉が原因で起こる健康被害を防止するために、食鳥検査員(獣医師)が「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づいて1羽ごとに検査をしています。

## ～ 食鳥検査のながれ ～



搬入



### ①生鳥検査

食鳥検査員(獣医師)が1ロットずつ健康状態を確認します(鳥インフルエンザを疑う症状の有無も確認)。



脱羽

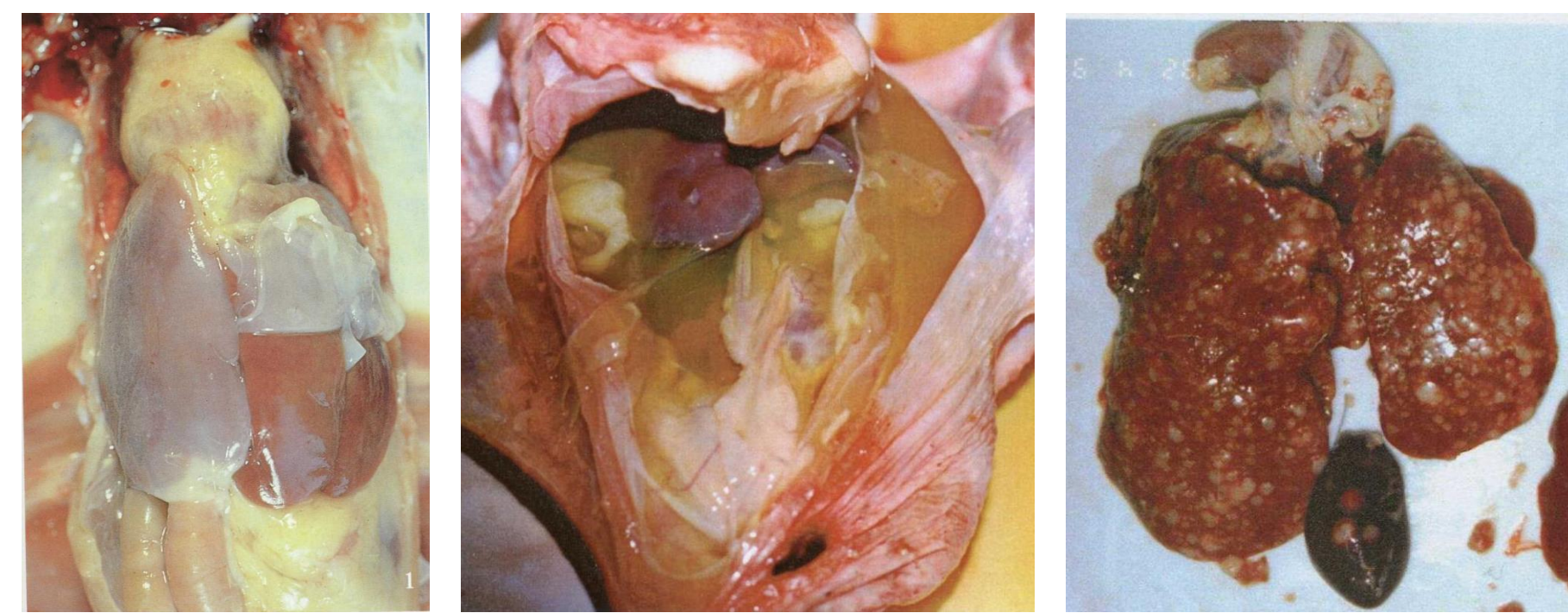


### ②脱羽後検査

羽毛を除去した後血抜けの状況、体表の状態等のチェックを行います。異常が見つかった場合は、その個体の処理を禁止します。



内臓摘出



### ③内臓摘出後検査

内臓を取り出した後、内臓、筋肉等の検査を行います。異常が見つかった場合は廃棄します。



検査合格

廃棄

**すべての検査に合格したものだけが、食鳥肉として出荷されます**

岐阜県中央食肉衛生検査所