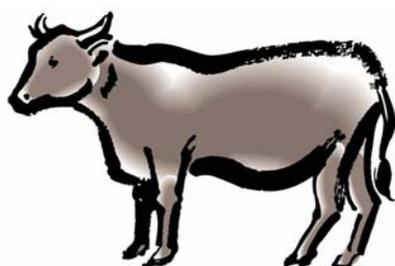
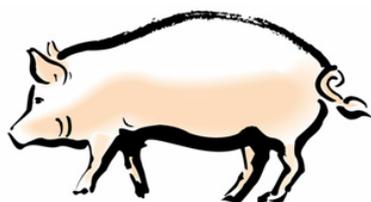


豚肉・牛肉がお店に 並ぶまで

みなさんが普段食べている豚肉や牛肉が
お店に並ぶまでの過程をご存じですか？
各過程で、安全を確保するための対策が
とられています。

農 場

豚・牛を飼育しています。



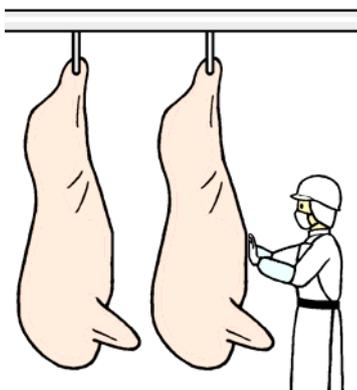
- 豚・牛の病気を予防するため、畜舎の清掃や豚・牛の健康管理の基準があります。
- 畜産農家は、基準に従って飼育しています。
- 都道府県等は、畜産農家を指導しています。



次のページへ

食肉センター (と畜場)

豚・牛をと殺・解体します。

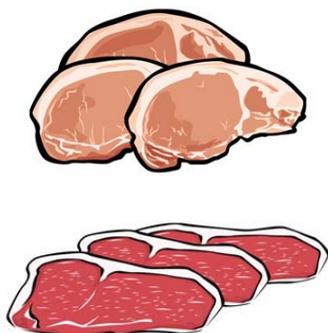


- 獣医師の資格を持つ検査員が**すべての豚・牛を検査**し、健康で異常のない豚・牛だけが、食用として**高度な衛生管理**のもと、と殺・解体されます。



食肉加工場・販売店

食肉をカットし、販売します。



- 食肉を**衛生的**に取り扱うための**基準**と、産地や消費期限などの**表示の基準**があります。
- 営業者は、**基準**に従って営業しています。
- 都道府県等は、営業者を**指導**しています。