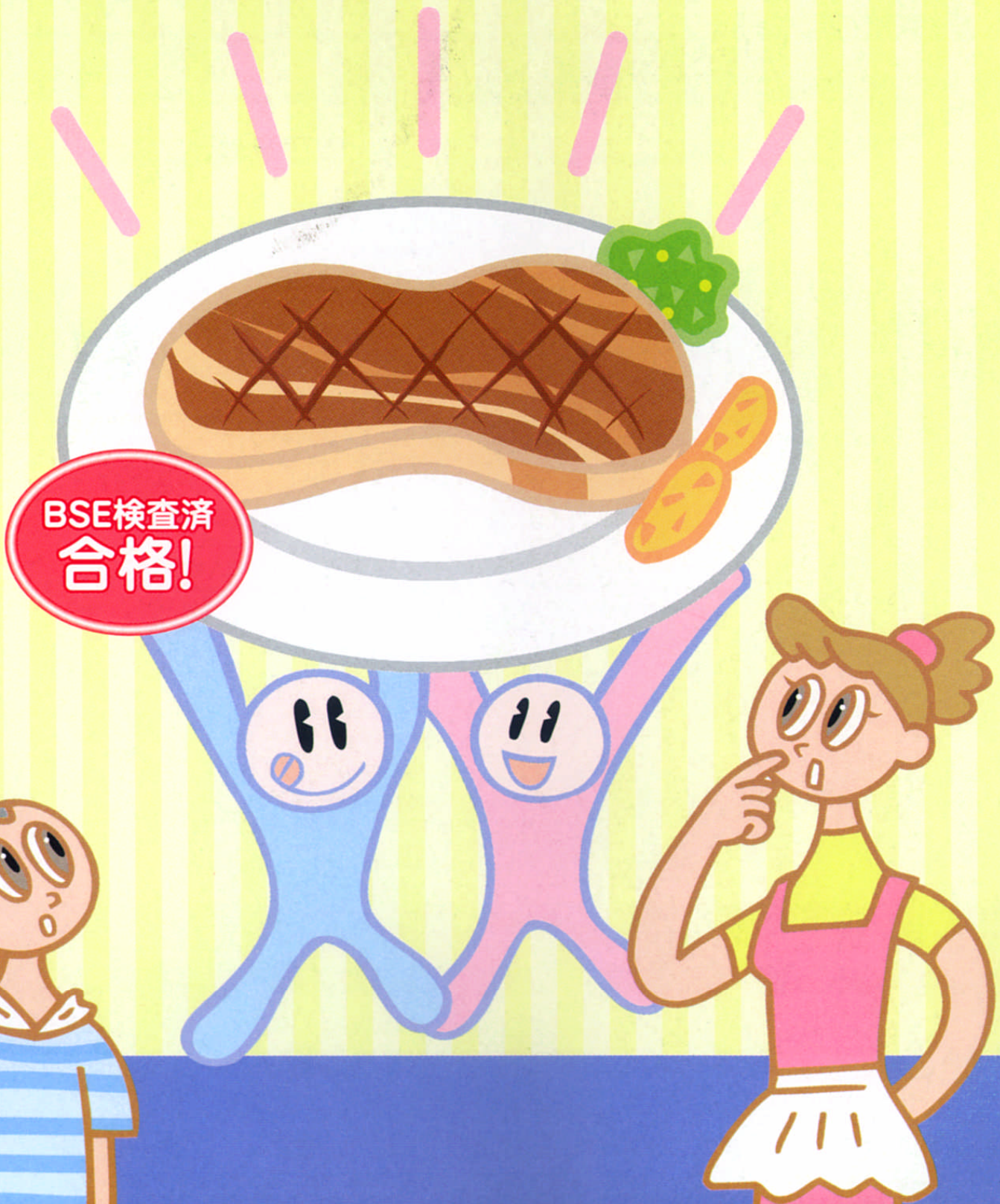


安全な国産牛肉を皆様の食卓へ。

食肉にする牛は、1頭1頭厳しい検査を受けています。
もし、BSE(牛海綿状脳症)に感染した牛が見つかって、
その肉などが市場や店頭に出回ることはありません。





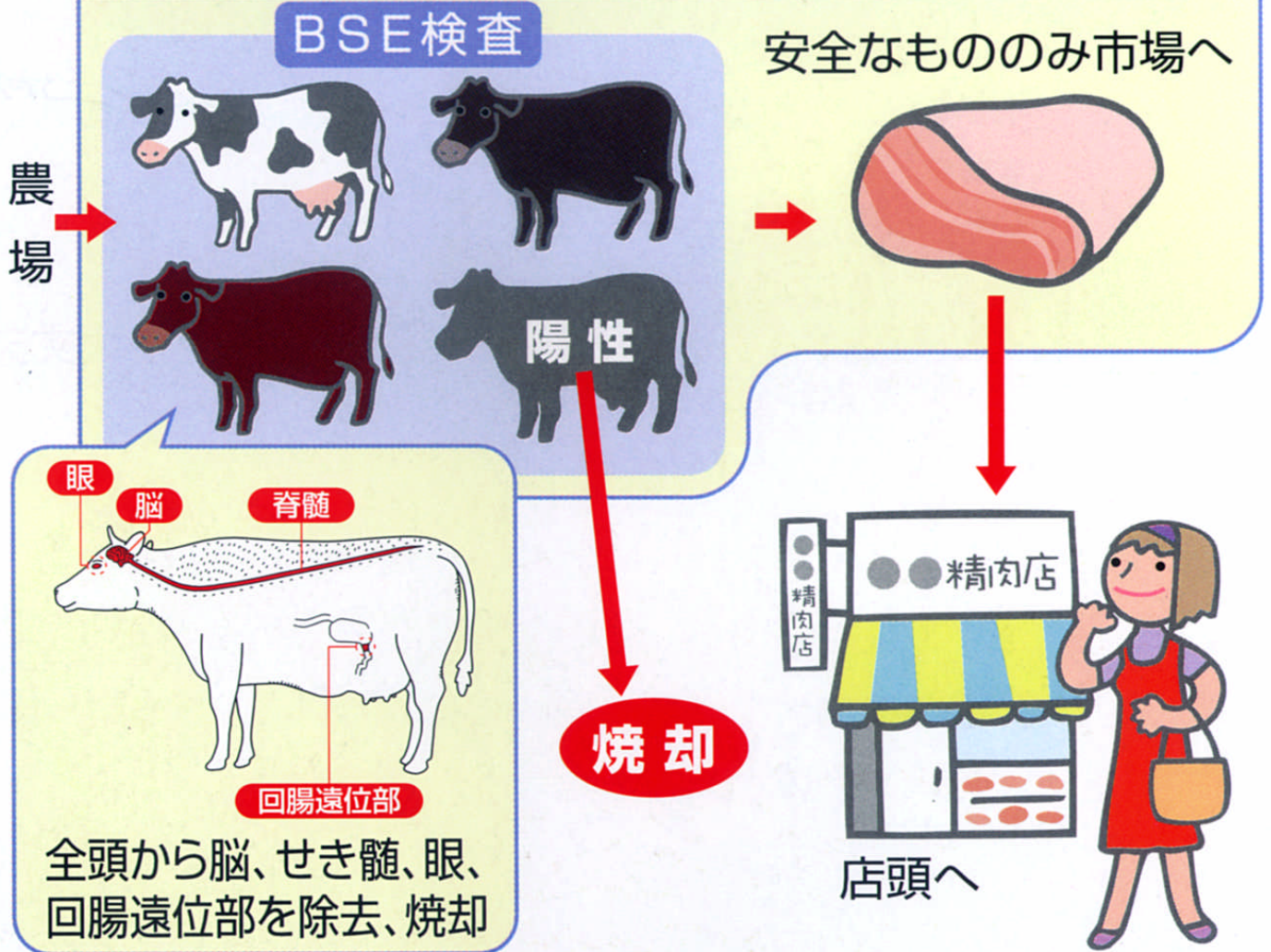
またBSEに感染した牛が見つかったても、牛肉は本当に大丈夫なのですか？

1頭1頭行われる厳しいBSE検査に合格した牛の肉や内臓だけが、店頭に並びます。

検査に合格しなかった牛はBSEに感染した牛なので、肉も内臓もすべて焼却され、店頭には並びません。また、検査の結果にかかわらず、感染原因の異常プリオンが蓄積しやすい脳などは除去し、焼却しています。



食肉処理場



なお、牛は、1頭ごとに器具の洗浄消毒などを行って処理されますので、他の牛の肉を汚染することはありません。また、背割りした枝肉は、高圧水による洗浄などを行い、せき髄はきれいに除去されます。消費者の不安を払拭するために、最近では、背割りの前にせき髄を除去する方法を導入する施設も増えています。



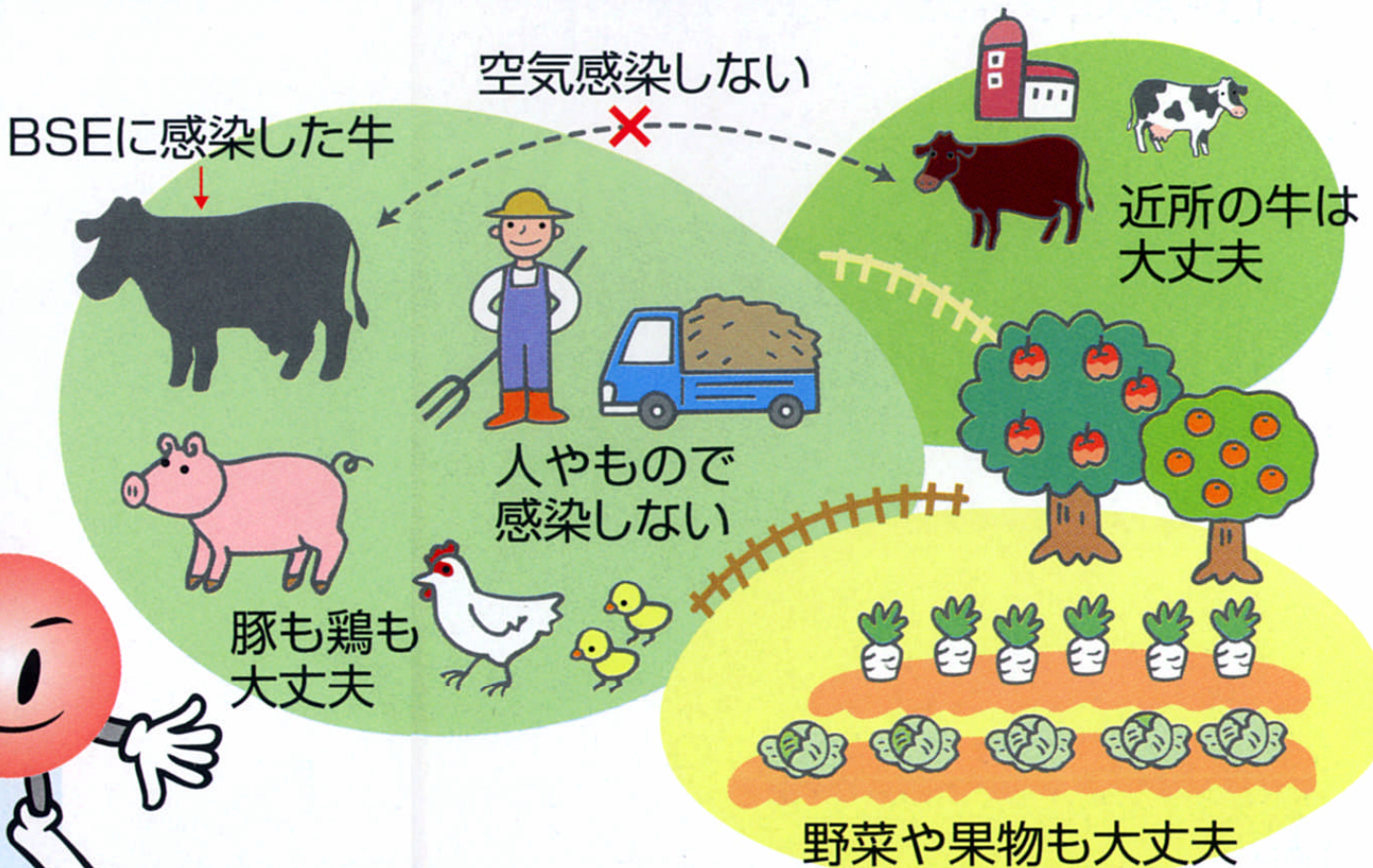


**BSEに感染した牛が飼われていた地域の肉や野菜などは大丈夫なのですか？
また、その地域への旅行はどうでしょうか？**

まったく問題ありません。

BSEは普通の伝染病とは違って、人や動物、ものとの接触によってうつる病気ではありません。

ですから、もしBSEに感染した牛が見つかって、その牛が飼われていた地域で生産される食肉、牛乳、野菜、果物、米、麦などが異常プリオンに汚染されることはありません。また、BSEに感染した牛が飼われていた地域を訪れたからといって人に影響することなく、その地域を旅行することに何の心配もありません。



昨年10月以降、肉骨粉の給与禁止などが徹底されていますので、日本の牛が新たにBSE(牛海綿状脳症)に感染することはありませんが、それまでに感染してしまった牛はいるかもしれません。

このため、食肉にする牛は必ず1頭1頭しっかりと検査をして、合格したものだけを食卓へお届けしています。

なお、BSEは、野菜などの農産物に影響を与えることはありません。

