

畜水産物の安全を守るために

肉や卵、牛乳等の畜産物を生産するためには、家畜を育てる飼料(エサ)や医薬品等の生産資材が必要です。

安全な畜水産物を食卓に届けるためには、生産資材の品質の改善や適正使用がかかせません。

そのため、様々な組織や団体、法律等により、飼養方法や投薬方法が定められ、各種検査により安全が守られています。

畜産物の場合

安全を守る者

主な法律等



生産者

都道府県畜産主務課

家畜保健衛生所（家畜防疫員）

（独）農林水産消費安全技術センター

農林水産省動物医薬品検査所



と畜場、食鳥処理場

食肉センター

都道府県・市 食肉衛生検査所

乳製品製造所



食肉卸売市場・卸売業者

食肉加工業者

量販店・専門小売店

飲食店・ホテル

都道府県・市 保健所（食品衛生監視員）



消費者

家畜伝染病予防法

医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法

と畜場法

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

食品衛生法

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

食品衛生法

農林水産省

厚生労働省



【農場】

【畜産物処理施設】

【卸売・小売】

【家庭】



飼料の安全と品質の確保

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律

飼料や飼料添加物による人や家畜への被害を防ぐため、製造や使用、保存方法、表示、成分規格等の基準が定められています。

対象動物は、牛、豚、めん羊、山羊、鶏、うずら、みつばち、ぶり、まだい、ぎんざけ、ひらめ、まあじ、とらふぐ、うなぎ などです。

家畜や**養殖水産動物**の飼料(エサ)には、原料の穀物や魚粉の他、飼料の品質の低下防止や栄養成分、その他の有効成分の補給等のための飼料添加物が加えられています。

飼料添加物は、抗酸化剤やビタミン、抗菌性物質など159種類がありますが、これらは、『飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律』(飼料安全法)により、対象動物ごとの用途や使用基準及び成分規格等が定められています。

また、行政機関等による、製造業者等への立入検査も定められています。

飼料は、家畜や養殖水産動物にとって安全であり、かつ家畜及び養殖水産動物から生産される畜水産物が、人にとって安全であることが重要です。

飼料安全に係る農林水産省の役割

科学的根拠に基づく飼料中の基準の設定

安全や品質をコントロール

安全で有用な飼料の安定供給

安全な国産畜水産物の安定供給

畜水産の振興

消費者の健康保護とより豊かな食生活の保証





動物用医薬品の安全確保



動物用医薬品は、家畜や愛がん動物の健康維持や病気の治療のために使用される薬剤でワクチン、抗生物質、抗菌剤、駆虫剤などがあります。

これら動物用医薬品は、薬剤による悪影響を防ぐため、動物ごとに使用できる医薬品を指定し、「医薬品、医療機器の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に基づく、省令や規則により、用法、用量、使用期間等の規制が設けられています。

対象となる動物

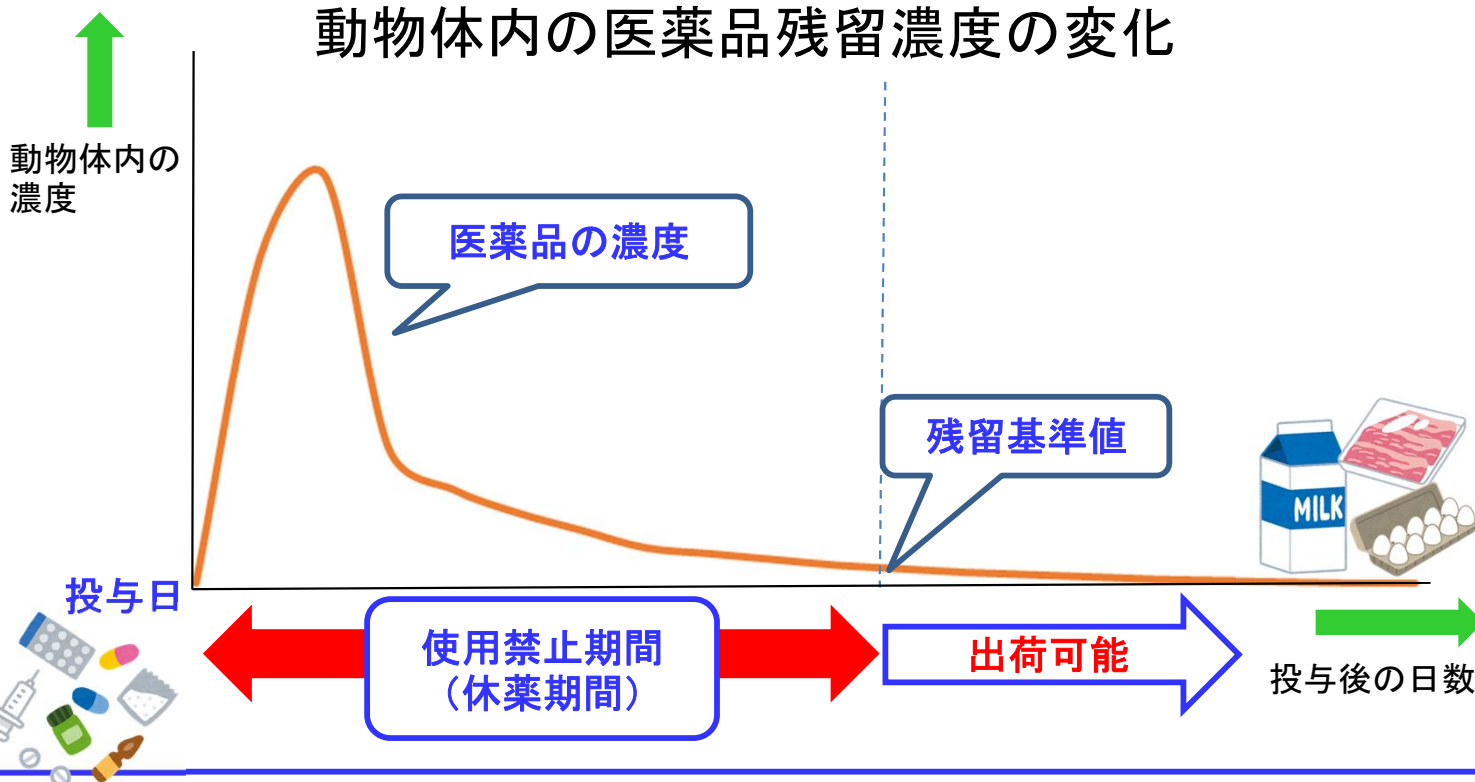
- ・産業動物(牛、馬、豚、鶏、うずら、みつばち、養殖漁など)
- ・愛がん動物(犬、猫、愛がん鳥、観賞魚など)



動物用医薬品を使った動物を食べても安全？

出荷した畜水産物を食べた人に危害が及ぶ可能性のある量の医薬品が残留しないよう、使用してはいけない期間(休薬期間)などの使用基準を定めることで畜水産物の安全を確保しています。

動物体内の医薬品残留濃度の変化



動物用医薬品は動物の健康を守り、安全な畜水産物の安定的な生産に寄与しています

生産段階における貝毒のリスク管理

1. 貝毒の概要

- 主に二枚貝(ホタテガイやカキ、アサリなど)が、毒素を持った植物プランクトンを餌として食べて、体内に毒素を蓄積させる。
- 毒素が蓄積した貝類をヒトが食べると、中毒症状を引き起こすことがあり、その症状により麻痺性貝毒、下痢性貝毒に分けられる。

主な症状

- 麻痺性貝毒: 唇、舌、顔面、四肢末端のしびれ感、めまいなど
- 下痢性貝毒: 下痢、吐き気、嘔吐、腹痛など
- 毒素は熱に強く、加熱調理しても毒性は弱くならない。

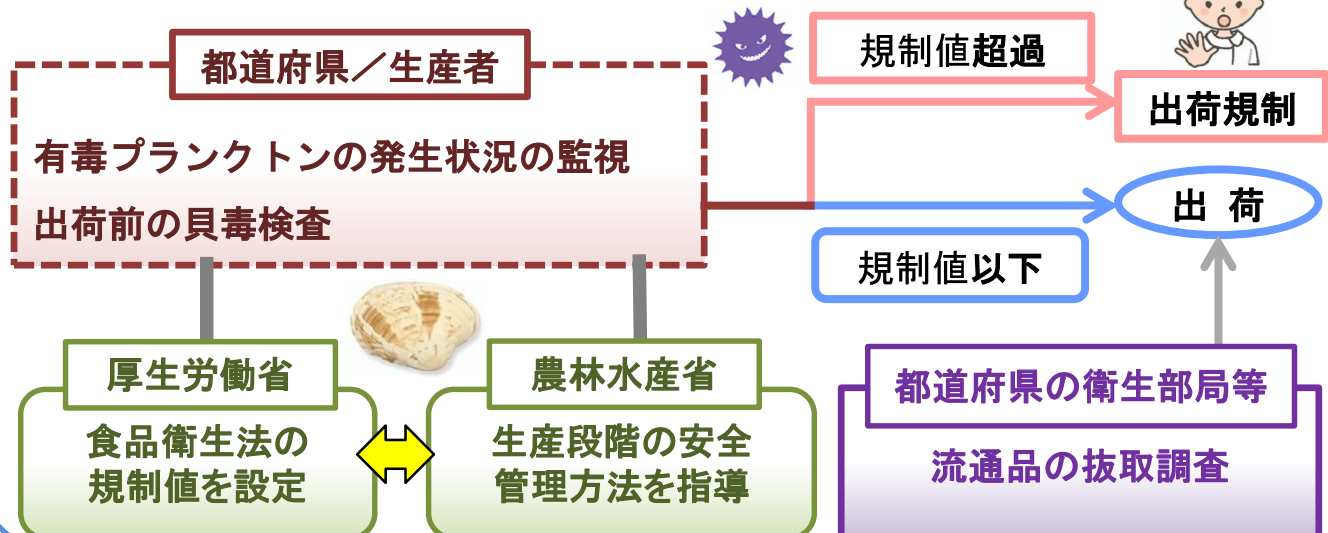
貝毒の原因となる植物プランクトンの一種 (Alexandrium tamarense)

2. 食品としての安全基準

- 食品衛生法に基づき、貝の可食部に含まれる毒量の規制値が設定されており、規制値を超えるものは販売等が禁止される。
- 麻痺性貝毒 4MU/g (1MU(マウスユニット)とは、マウスが15分で死亡する毒力)
- 下痢性貝毒 0.16mg オカダ酸当量/kg
- 有毒プランクトンの発生がなくなり、貝類に含まれる毒素が減少すれば、出荷できる。また、有毒部位を除去して規制値以下となったものは出荷できる。

3. 貝毒のリスク管理

都道府県では、安全な貝類が出荷されるよう、貝毒の発生を監視し、出荷前に検査して規制値を超える場合には出荷を規制している。



牛トレーサビリティ制度とは

国内で飼養された牛の肉には、牛の個体識別番号（又はロット番号）が表示されています。個体識別番号により、その牛がいつ・どこで生まれ、育てられ、食肉処理されたかや、品種などが確認できます。



(独) 家畜改良センターのホームページにアクセスし、個体識別番号を入力することで、その牛の情報をみることができます。

<https://www.id.nlbc.go.jp/>

農林水産省

「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」は、

牛肉の安全性に対する信頼確保やBSEのまん延防止措置の的確な実施などを目的として、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産・流通の各段階において当該個体識別番号を正確に伝達するための牛個体識別情報伝達制度(牛トレーサビリティ制度)を構築するために、平成15年6月に公布されました。



牛

平成15年12月1日施行
(注)平成15年12月1日の既存牛及び同日以降の出生・輸入牛が対象

牛の両耳に個体識別番号が印字された耳標を装着(取り外し禁止)

出生



他の農家への異動など
(譲渡し・譲受け等)



とさつ



牛肉

平成16年12月1日施行
(注)平成16年11月30日以前にとさつされた牛肉は対象外

特定牛肉(又はその容器など)に個体識別番号を表示し伝達

枝肉



部分肉



精肉・特定料理

消費者



管理者 輸入者・輸出者

と畜者

販売業者・特定料理提供業者

農林水産大臣への届け出

15年12月1日時点の
既存牛の届出(16年2月末まで)

出生の届出

- 出生年月日
- 雌雄の別
- 母牛の個体識別番号
- 牛の種別など

輸入牛の届出

- 輸入年月日
- 雌雄の別
- 牛の種別
- 輸入先の国名など

*届出により
個体識別番号決定

譲渡し等の届出

- 個体識別番号
- 譲渡し等の年月日
- 譲渡し等の相手先など

譲受け等の届出

- 個体識別番号
- 譲受け等の年月日
- 譲受け等の相手先など

死亡の届出

輸出の届出

とさつの届出

- 個体識別番号
- とさつ年月日
- 譲受け等の相手先など

帳簿の備付け

- 個体識別番号
- 引渡しの年月日
- 引渡しの相手先
- 引渡しの重量など

販売等の記録・保存(帳簿の備付け)

帳簿の備付け

- 個体識別番号
- 仕入れの年月日
- 仕入れの相手先
- 仕入れの重量など
- 販売の年月日
- 販売の相手先
- 販売の重量など

※相手先が消費者となる
小売店及び特定料理
提供業者は除く

〔平成16年11月30日までに
とさつされた牛肉には
表示の義務はありません。
(2年間ほどは、表示の
ないものも一部残ります)〕

精肉などに
表示された
個体識別番号で
牛の生産履歴を
検索可能

農林水産大臣による個体識別台帳の作成(独)家畜改良センターに委任)

個体識別番号



●この牛の情報

出生年月日/雌雄の別/母牛の個体識別番号など

●この牛を管理した者の情報

管理者の氏名/飼養施設の所在地/飼養の開始年月日など
(注)出生からとさつまでのすべての管理者の情報

●この牛のとさつ・死亡の情報

とさつ・死亡の年月日/と畜場の名称など

インターネットで
生産履歴を公開!



牛個体情報

個体識別番号	出生の年月日	雌雄の別	母牛の個体識別番号	種別
1234567890	2000.05.21	オス	0000654321	ホルスタイン種

	異動内容	異動年月日	飼養施設所在地		氏名又は名称
			都道府県	市区町村	
1	出生	2000.05.21	岩手県	盛岡市	家畜改良センター岩手牧場
2	転出	2000.05.29	岩手県	盛岡市	家畜改良センター岩手牧場
3	転入	2000.05.29	福島県		
4	転出	2003.08.08	福島県		
5	搬入	2003.08.08	東京都	港区	東京都立芝浦と場
6	と畜	2003.08.09	東京都	港区	東京都立芝浦と場

(注)市区町村、氏名又は名称は、本人の同意が得られている場合のみ公開しています。

牛にかかる部分は、従来から「個体識別システム」と呼ばれています。酪農家や、肉用牛農家にとっては、様々な活用が期待されています。

(制度を確実にするための措置) 農林水産省職員が、管理者、と畜者、販売業者等に立入検査を行います。また、牛と牛肉が同一であることを確認するため、と畜直後の枝肉から採取したサンプルと、小売店で販売されている牛肉などから採取したサンプルとのDNA鑑定を行います。