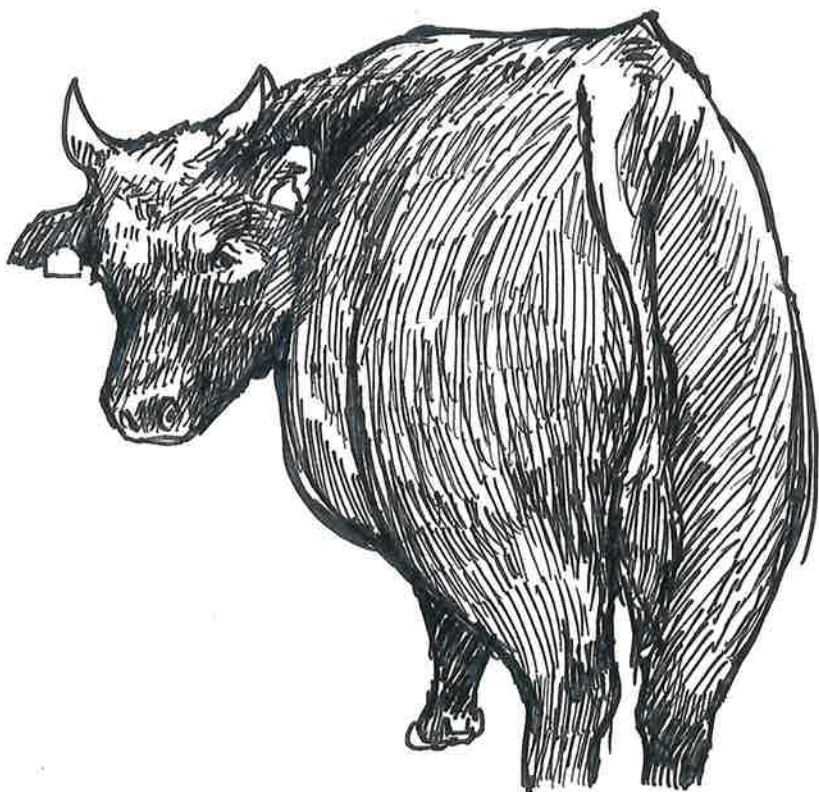


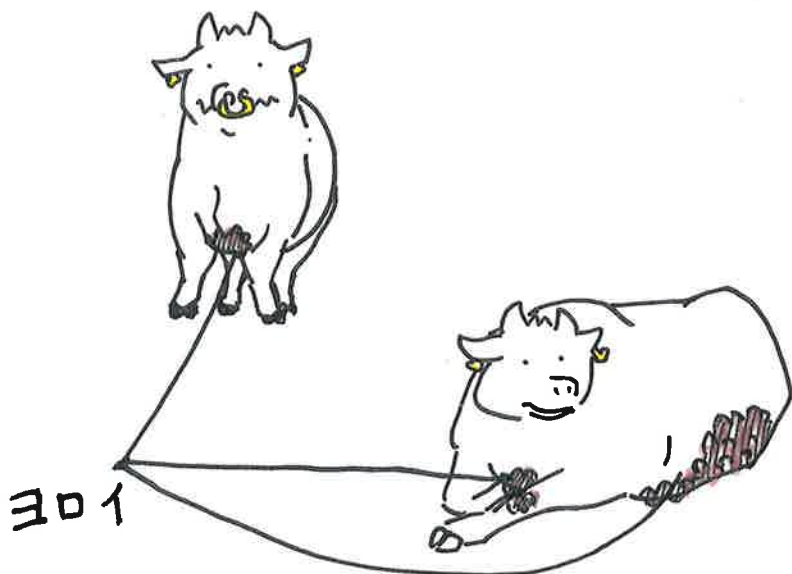
体表汚れ除去のお願い  
～安心・安全な食肉生産のために～



ご出荷いただきまして日頃より大変お世話になっております。

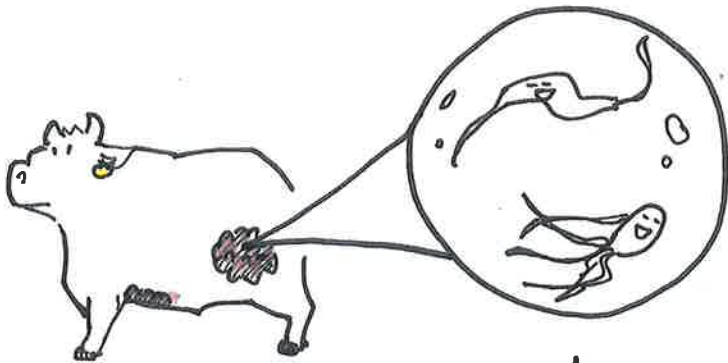
当社では、安心・安全の取り組みとして衛生管理を実施しています。

さて、入荷の際にヨロイ（糞便が乾燥して固まったもの）が付着したヨロイ牛をみかけることがあります。



ヨロイには、ウシ糞便中に含まれるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの**食中毒原因菌**が**内在**しています。

ヨロイ牛の搬入は、と畜解体時に枝肉汚染の可能性**あります**。



⇓  
食中毒の  
可能性あり!



# ヨロイの付着しやすい部位

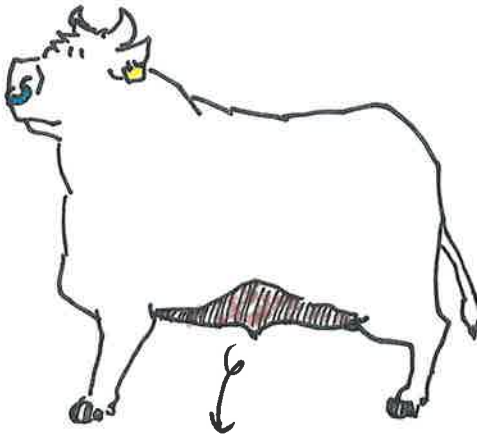
胸部



胸骨と7th付近



腹部



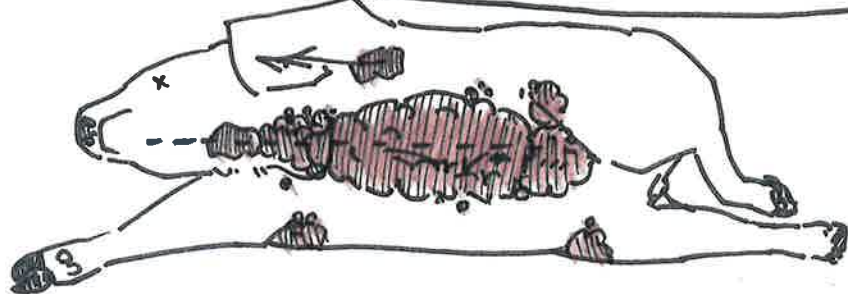
特に臍の真下に  
ヨロイが残りやすいです

# 大腿部



横臥時、床に  
触れる部分に  
多く着いています

一見は自立たない  
腹部及び胸部のヨロイですが  
解体時に直接ナイフを入れる  
部分となり、汚染が広がりやすくなります。



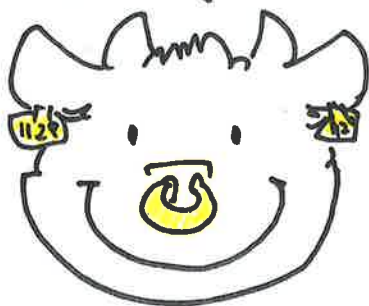
 实例①





- 牛体に水をかけるもなかなか  
染み込まず、また金ブラシ・コを入れるにも  
入る余地が少ないため大変な時間を  
要しました。
- ヨロイの程度がひどくなると  
除去作業が困難であるため  
飼養中の対策が望まれます。

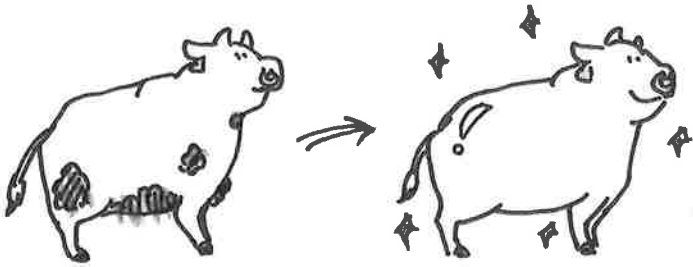
適切なヨロイ対策は  
ウシへのストレス軽減にも  
つながりうります!!







ご出荷頂いた肉牛を安全な牛肉に。  
かねてより、清潔な牛の搬入を  
お願いしているところではありますが、  
なお一層のご協力を宜しくお願い致します！



東京食肉市場株式会社