



# 牛ヨロイゼロ冬期強化月間

(平成30年1月4日～2月末日)

## 出荷前のヨロイ除去に御協力をお願いします。

\*\*\*\*\*

牛のふん便や外皮には、**腸管出血性大腸菌 O157** のような食中毒菌がいるため、解体処理では枝肉がふん便に汚染されないように、手洗いや包丁の消毒をしっかりおこない、衛生的な処理を心掛けています。

消費者へ安全なお肉を届けるため、大切な出発点である生産者の皆様にも**出荷前のヨロイ除去**に御協力いただきますようお願いいたします



ヨロイは洗っただけでは、簡単には落ちません。

胸部・腹部の真ん中にヨロイがあると、枝肉を汚染しやすくなります。



作業者の手指を介して、枝肉を汚染してしまいます。



新潟市食肉センター衛生問題検討会  
阿部・松本(公益財団法人新潟ミートフロント)  
植木・渡部(新潟市食肉衛生検査所)  
電話 025-261-2100