

チキン

CHICKEN

豆

知識

1

国産チキンが安全・安心な理由とは



安心の理由は生産から流通・販売まで安全管理がなされているからです。お客様の手許に届くまでの安全の約束の流れを紹介しましょう。

① 安全な飼料で育て、出荷前に休薬期間を設けます。

一般的な飼料はとうもろこしやマイロなどの飼料穀物に、ビタミン、ミネラル、葉草の粉末などを混ぜたものです。また、鶏が病気にかからないようワクチンなども与えますが、万一の安全性を考えて、飼料安全法で出荷前には一定の休薬期間を設けて添加物が鶏の体内に残らないようにしてから出荷されます。

② 出荷前には1羽1羽を3段階で検査します。

養鶏場で育てられた鶏は食鳥処理加工場で店頭に並べられるお肉に加工されますが、次のような3段階の厳しいチェックを受けて、全ての検査に合格した鶏だけが加工されて出荷されます(平成4年に施行された「食鳥検査制度」に基づき、獣医師である食鳥検査員が1羽1羽チェック)。

- 検査1 生きたままの状態
- 検査2 羽を取った状態
- 検査3 内臓を出した状態



③ 処理場内では温度管理や消毒なども徹底します。

健康に育った鶏の品質を守るには、処理場での管理も重要です。鮮度を保つために処理場内の温度管理を徹底し、衛生対策上できるだけ作業を機械化して鶏肉に手で触れないようにしています。(作業時にはしっかりと手の洗浄消毒やマスク、帽子、白衣などをチェックして衛生管理には細心の注意をはらっています)

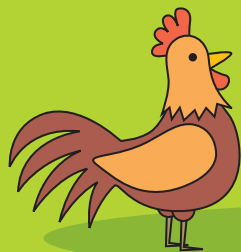
④ 処理場から店頭まではチルド輸送で鮮度を保ちます。

鶏肉処理場で処理された鶏肉は、低温管理の下で冷凍・冷蔵トラックで消費地の店頭までチルド輸送されます。(チルドとは、マイナス2度～零度くらいの凍結しない低温状態をいいます。美味しさと鮮度を保つのに理想的な温度です)

ご家庭での安全管理も大切です。

万全な安全対策の上で出荷される国産チキンですが、鮮度が落ちると細菌が繁殖して食中毒につながる可能性もあります。鶏肉の中心部が白くなるまでしっかりと加熱(75度で1分以上)を基本に。また、二次汚染を防ぐために、生肉の調理後は手やまな板、包丁をしっかりと洗い、菌が他の食材に付かないようにしましょう。肉と他の野菜等を切るまな板は別々に用意しましょう。

国産チキンを おいしく安全に 食べるための5か条



- 1** 鮮度の良い肉を、
その日に使う分だけ買う
- 2** 肉は、買い物が一番最後に買う
- 3** 肉は、できれば
保冷バッグで持ち帰る
- 4** 調理するときは、よく手洗いをする
まな板と包丁も、よく洗って消毒する
- 5** 調理するときは、肉の表面だけでなく
中心まで火を通す