

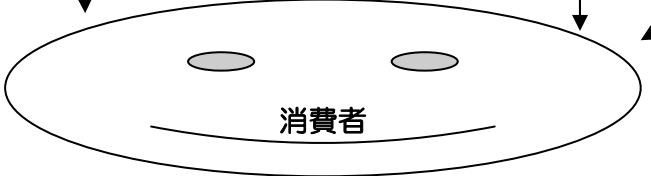
牛の処理プロセス

と畜場法
食品衛生法

全頭検査：と畜検査、BSE検査
抽出検査：医薬品等残留検査、衛生検査

- 内臓業者**
- 赤もん (ホルモン)
心臓 (ハツ) ・ 肝臓 (レバー)
舌 (タン) ・ 頬肉 (ホホ)
縦隔膜 (サガリ) ・ 横隔膜 (ハラミ)
 - 白もん (ホルモン)
第一胃 (ミノ) ・ 第二胃 (ハチノス)
第三胃 (センマイ) ・ 第四胃 (アカチ)
大腸 (テッチャン)
小腸 (コテッチャン)

焼肉店・飲食店



健康牛
と畜

化製場等に関する法律
家畜伝染病予防法
飼料安全法・BSE特別措置法

放血 (血液)

浄化槽

剥皮

四肢・角

原皮

化製場
(レンダリング)

内臓摘出

不可食・廃棄内臓

特定 (危険) 部位

場内焼却

枝肉

廃棄枝肉

製品

食肉処理・販売

骨・筋・脂

食用油脂
食品素材

皮革製品 (靴・靴など)
工業用油脂 (石けんなど)
飼料: 肉骨粉 (焼却)
肥料: 肉骨粉 (焼却)