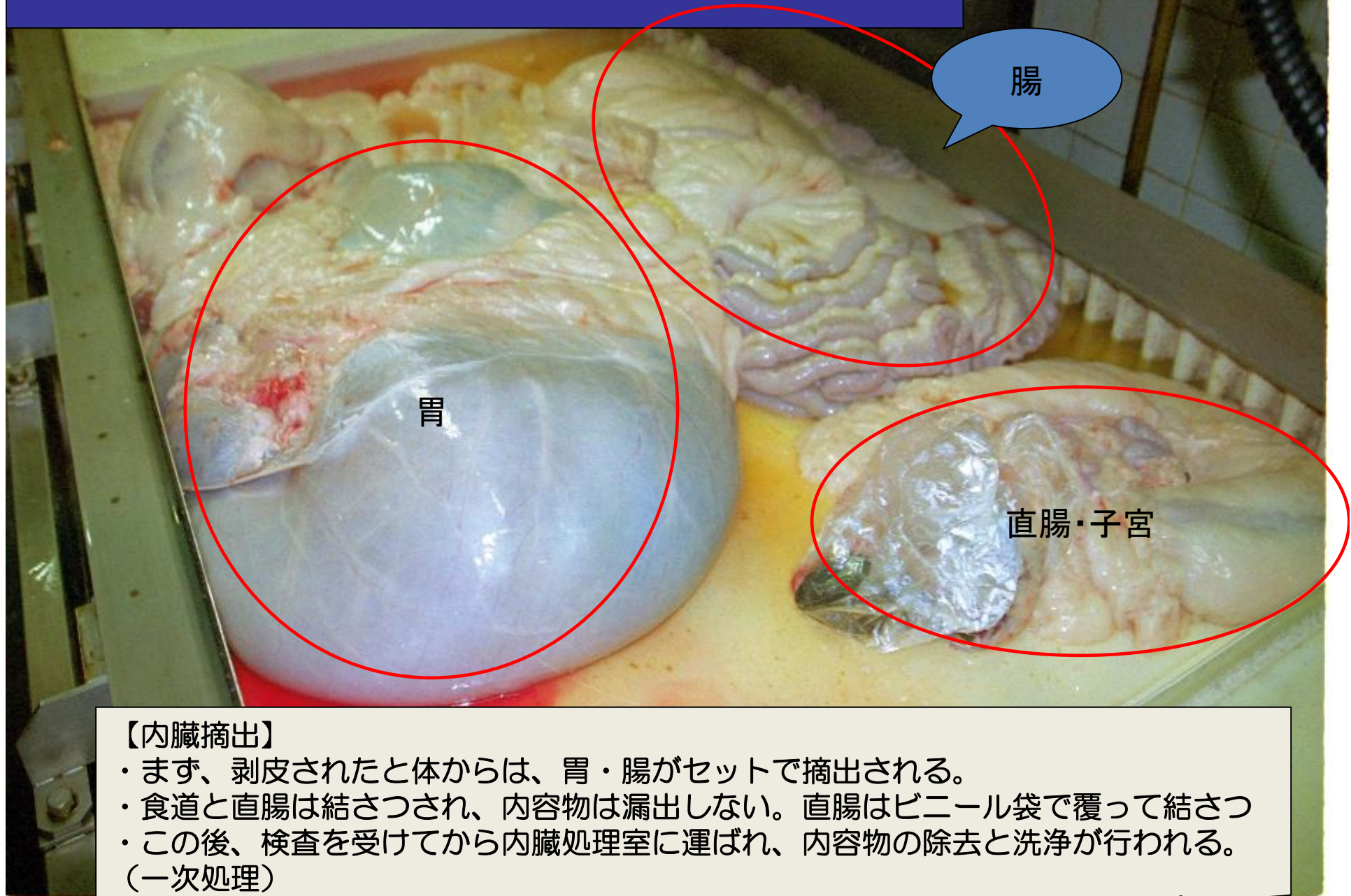


# 牛の白もん（胃・腸）の処理



## 【内臓摘出】

- ・まず、剥皮された体からは、胃・腸がセットで摘出される。
- ・食道と直腸は結さつされ、内容物は漏出しない。直腸はビニール袋で覆って結さつ
- ・この後、検査を受けてから内臓処理室に運ばれ、内容物の除去と洗浄が行われる。  
(一次処理)

# 牛の胃全体

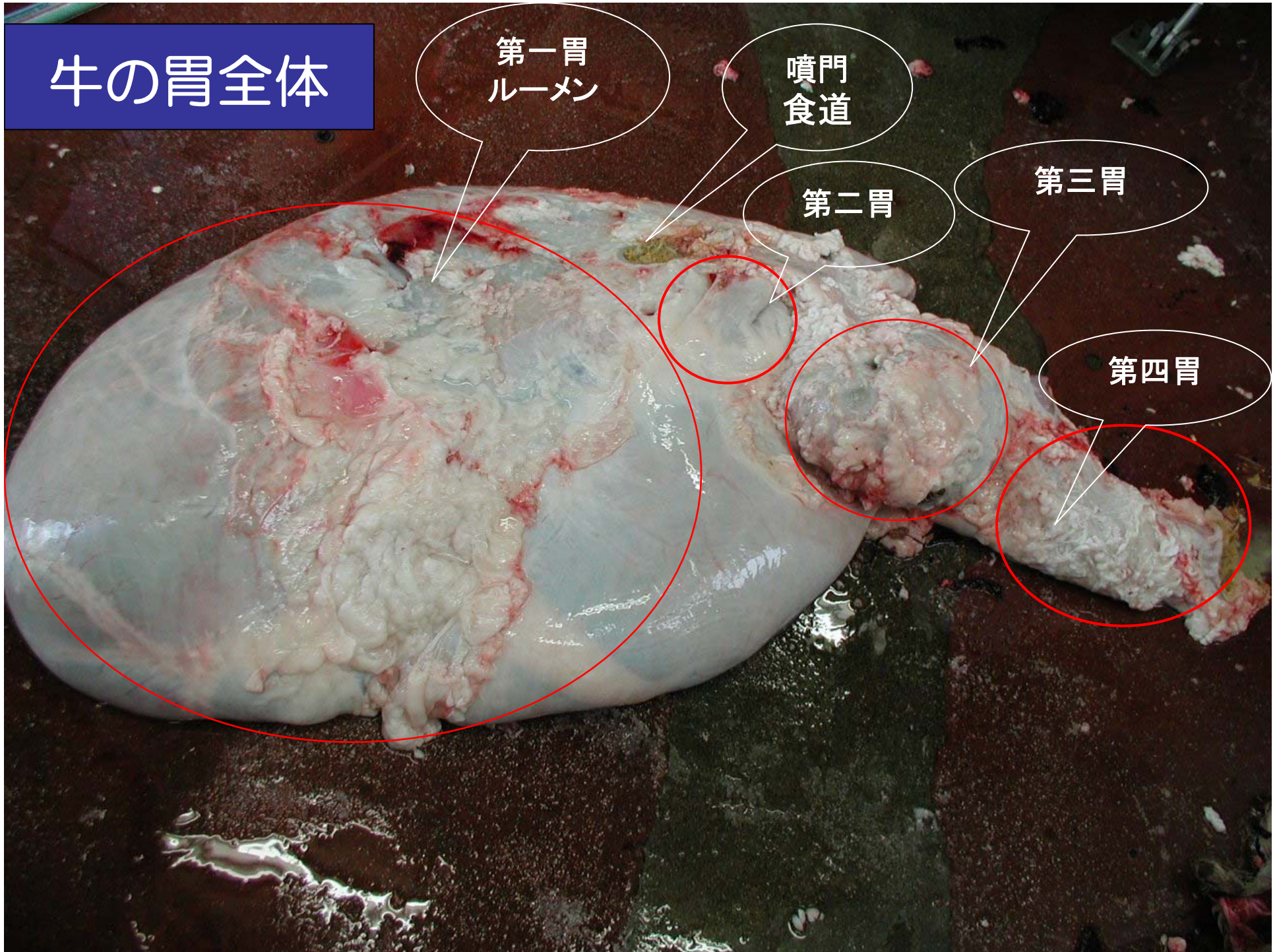
第一胃  
ルーメン

噴門  
食道

第二胃

第三胃

第四胃



# 胃全体開腹状態



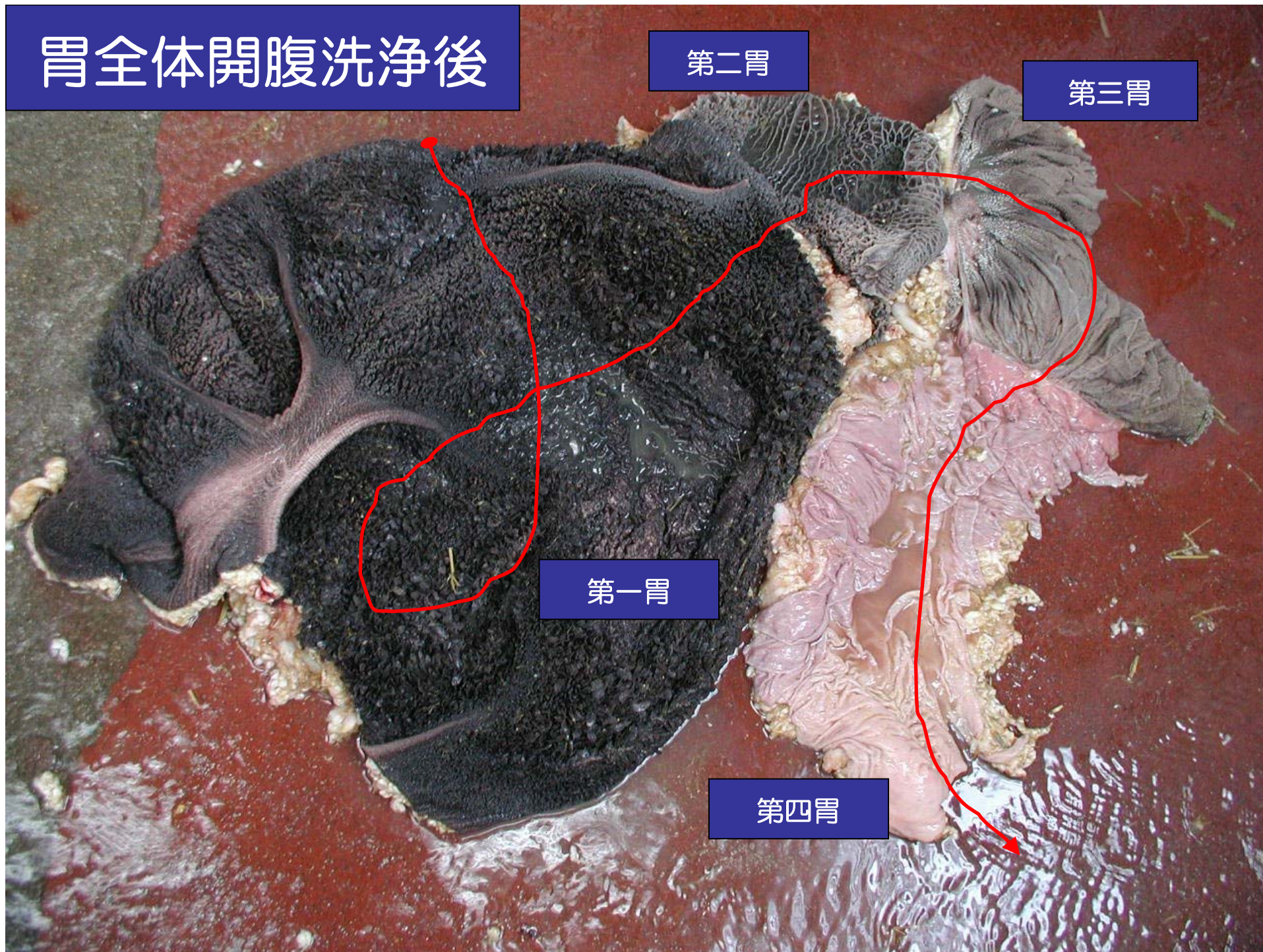
# 胃全体開腹洗淨後

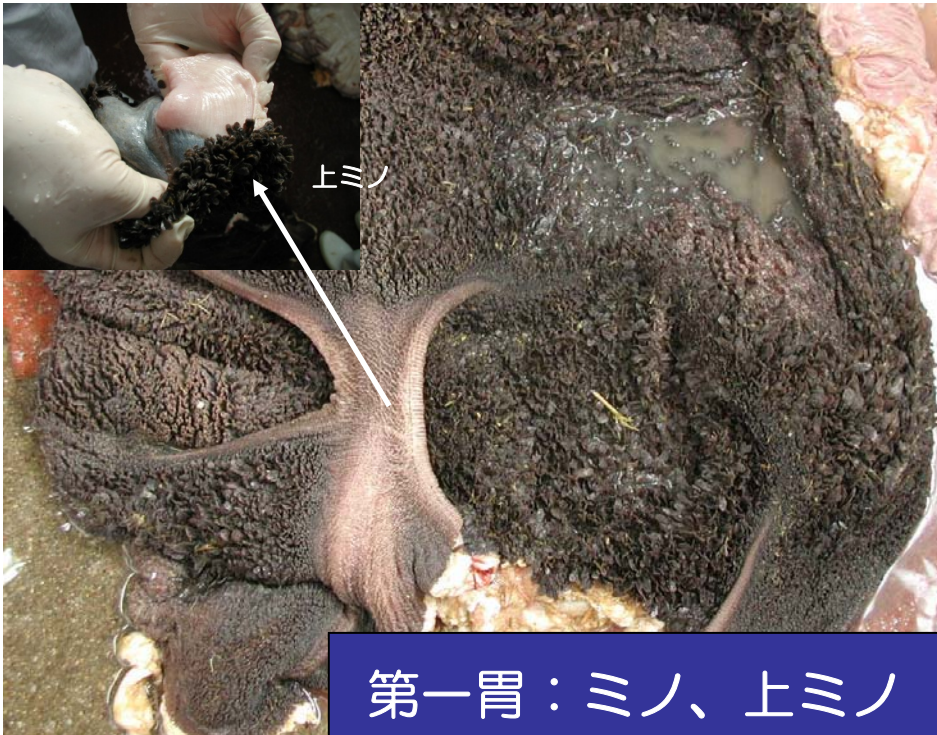
第二胃

第三胃

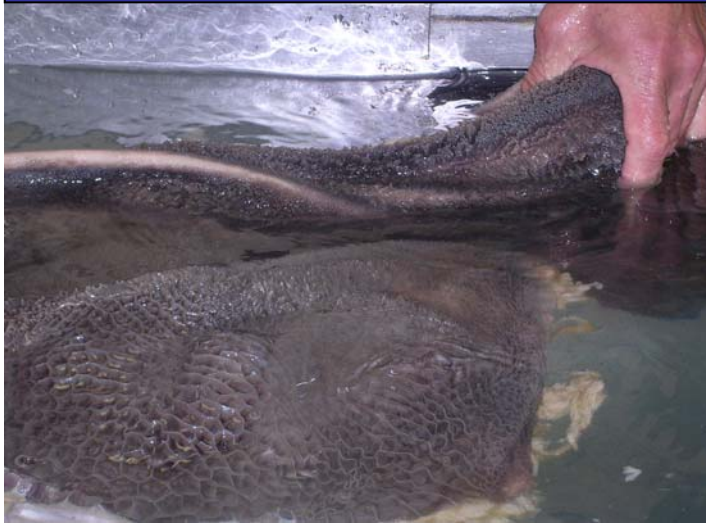
第一胃

第四胃





第一胃の洗浄⇒



粘膜面の剥皮⇒筋層：ミノ



センマイの内臓脂除去⇒



センマイの洗浄後



一次洗浄後の白もん



並ホルモン：ミノ込み

腸の切開・一次洗浄⇒



⇒内臓脂の除去



⇒二次洗浄



⇒洗浄終了・保存・出荷





## 二次洗浄後の大腸とセンマイ



### 【洗浄後の保管】

平成13年10月18日のBSE全頭検査開始以降、食肉センターでは内臓も個体識別できるように管理され、検査結果が判明するまで出荷は禁止されている。内臓専用冷蔵庫に移されるまでの間も、0157対策として洗浄と冷却が徹底されている。しかし、個体間・臓器間の0157交差汚染は必然となる。