

「東京食肉市場まつり2022」衛生講習会や標本展示・パネル掲示を実施

10月15日、16日の2日間、東京都中央卸売市場食肉市場において、「東京食肉市場まつり2022」が開催されました。天候にも恵まれ、2日間で19,000人を超えるたくさんの方が来場されました。

芝浦食肉衛生検査所は、市場内センタービル6階お肉の情報館で「芝浦食肉衛生検査所コーナー」を開設し、「お肉を安全に食べるために～今日から実践しよう～」をテーマに衛生講習会を実施しました。今回は人数制限を行いながらの実施になりましたが、2日間で371の方に受講いただきました。受講者からは「お肉を十分に加熱しなければならないことを再認識した。」などの感想をいただきました。



【正門の様子】



【展示エリアの様子】



【講習会の一コマ】

同コーナーでは、と畜検査時に発見される寄生虫や、特殊な加工を施した実際の牛の肝臓標本などを展示し、小さなお子様をはじめ多くの方々に興味深く観察していただき、展示物に関する質問を受けた際は職員が説明をしました。また、「と畜場で行っている検査」や「食中毒予防」について解説したパネルを展示し、皆様にご覧いただきました。



【肝臓標本】

当所では、皆様に安心してお肉を食べていただけるよう、これからも継続的に食肉の衛生と安全に関する普及啓発に取り組んで参ります。