

「東京食肉市場まつり 2025」衛生講習会や標本展示・パネル掲示を実施

10 月 18 日、19 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 2025」が開催されました。

天候にも恵まれ、2 日間で 22,000 人を超えるたくさんの方が来場されました。



【正門の様子】

芝浦食肉衛生検査所は、食肉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、「今日から実践！あなたも！お肉の衛生マイスター！」をテーマに衛生講習会を実施し、2 日間で 971 名の方に受講いただきました。受講者からは「お肉を十分に加熱することの重要性が良く理解できた。」「食中毒についてさらに知りたくなった。」などの感想が寄せられました。

同コーナーでは、と畜検査時に発見される寄生虫の解説動画や、特殊な加工を施した牛の肝臓標本などを展示し、小さなお子様も含め多くの来場者の皆様に興味深く観察していただきました。また、展示物に関する質問には、職員が丁寧に説明を行いました。さらに、「レバー生食の危険性」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。



【講習会の様子】



【展示エリアの様子】



【寄生虫解説動画】



【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。