

「東京食肉市場まつり 2024」 衛生講習会や標本展示・パネル掲示を実施

10 月 19 日、20 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 2024」が開催されました。

天候にも恵まれ、2 日間で 21,000 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、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 736 名の方に受講いただきました。受講者からは「お肉を調理するときの注意点が良く理解できた。」などの感想をいただきました。

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、「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】



【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。