

令和元年度第2回南区ため蔵食ゼミ実施報告

今回は「食肉市場」と「食肉衛生検査所」に行き、皆さんの食卓に欠かせないお肉が家畜から安全安心に食べられる食肉になるまでを見学しました。

- 1 日時 令和元年9月17日（火）9：00～12：30
- 2 場所 食肉市場・食肉衛生検査所（福岡市東区東浜2-85-14）
- 3 参加者 8名
- 4 講座の様子

【食肉市場・食品衛生検査所についての説明】



食肉市場の仕組みや役割，食肉衛生検査所で行っている検査と食の安全確保の仕組みについて学びました。

【食肉衛生検査所・食肉市場の見学】



（食肉衛生検査所の見学の様子）

食肉衛生検査所，食肉市場（と畜ライン，せりの様子，部分加工室）を見学しました。

5 参加者の主な感想

- ・質問をたくさんさせていただき，色々な疑問が解決しました。
- ・いつ，どのような場所や衛生環境で加工されているのかわからないままだったので，よくわかった。
- ・食肉衛生検査所の実際に検査しているところを見ることができたのが良かったです。

- 食の安全について学ぶ事ができてとても良かった。
- 個体識別番号を，自分で検索できるということを初めて知りました。自分で情報を得ることができるというのは，安心につながると思いました。
- 食肉市場は衛生的で，加工までの流れが良くできていると思った。
- 施設がしっかりとしていて，食中毒の原因を何段階にも渡って除外する工程があったので，安心して食べても大丈夫だと思えた。