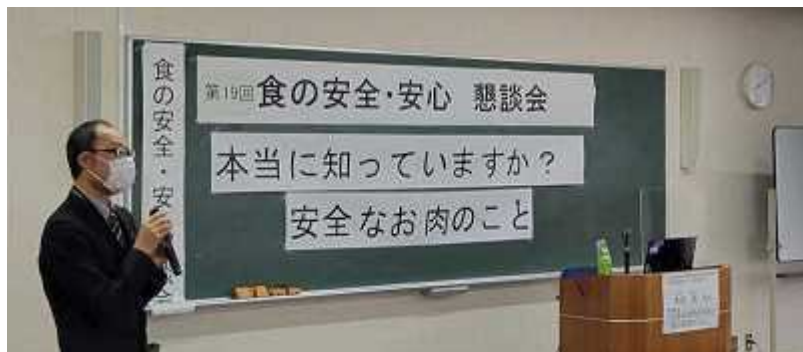


## 第19回食の安全・安心懇談会の実施について（報告）

令和4年11月17日（木）、中野区産業振興センター3階 大会議室で「第19回食の安全・安心懇談会 本当に知っていますか？安全なお肉のこと」を開催しました。



（写真1：講師の栗田清先生）

今回は、東京都福祉保健局芝浦食肉衛生検査所管理課業務担当の栗田清氏より食肉の生産・加工から流通、調理までの工程における衛生管理についてご講演いただきました。食肉の流通においては、検査を通じて流通する食肉の安全確保が行われているとのことでした。また、食肉生産の工程には加熱工程がないため、病原菌による食中毒リスクを最小限にとどめるための対策として、HACCPによる衛生管理を行っており、食肉が徹底された衛生管理のもと生産・加工されていることを確認することができました。さらに、家庭等での肉の調理法や、食中毒のトピックスについてのお話もいただきました。

### 講演参加者の感想（一部）

- ・肉を購入しているだけではわからない、現場での大変な作業を経ていることがよくわかりました。
- ・動物の命を頂いていることを考えさせられました。
- ・お肉についてこんなに気を付けて管理しているのだと安心しました。
- ・HACCPの工程管理について学ぶことができました。
- ・日頃接することができない食肉生産過程についてお話を伺うことができ、大変貴重な機会だった。

中野区保健所 生活衛生課 食品衛生係

〒164-0001 中野区中野2-17-4

TEL：03-3382-6664 FAX：03-3382-6667

E-mail：seikatueisei@city.tokyo-nakano.lg.jp

