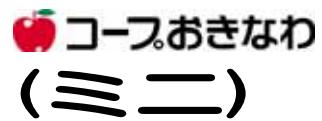


コーパスのくみかつ情報 (三二)

発行: 2014年2月10日

総合推進室 電話: 098-879-1144 (月~金曜)



食肉の衛生検査についての学習会

~安全・安心な食肉のために~

私たちが口にするお肉は、生体から枝肉になるまでの間にいろんな検査が行われています。

例えばニワトリは、一羽ごとに

生体検査
脱羽後検査
内臓摘出後検査



を経て、カットされ、製品化されています。

以上の検査で判断がつきにくいときには、試験検査室で微生物検査、病理検査、理化学検査が行われたり。。。

牛、豚、鶏、馬、そしてヤギ。消費者に安全・安心な食肉をお届けするため、日々検査・研究を行っている沖縄県中央食肉衛生検査所より森河氏（獣医師）を講師にお招きし、検査のこと、知っておきたい家庭での食中毒予防についてお話をうかがいます。

[日時] 2月21日(金) 10:00~11:30

[会場] あっぷるタウン3階(組合員活動室)

[講師] 森河 隆史 氏

(沖縄県環境生活部 中央食肉衛生検査所 食鳥検査班 主任技師)

[定員] 40名 [参加費] 無料

[お申し込み・お問合せ] コープおきなわ総合推進室

電話 098-879-1144 (月~金 9:30~17:00)

eメール egao1144@okinawa.coop

件名に〔食肉〕、本文にお名前、電話番号、参加人数を入力して送信してください。

[主催] コープおきなわ健康・食育推進委員会

.....

牛肉は牛の肉 豚肉は豚の肉 鶏肉はニワトリの肉

どの生き物も、獣医師が検査をしてから食肉になります。

