

コープの くみかつ情報 コープおきなわ (≡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〕あっぱるタウン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。

