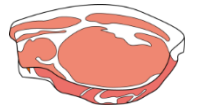


お肉のことをもっと知ろう！

お肉の検査所「食肉衛生検査所」の 獣医さんとお肉について勉強しよう！



受講コース

① 児童・生徒向け講習会コース

「お肉のことをもっと知ろう！
～どうやってお肉ができるの？」
と畜工程ビデオの上映、他
* 出前講座
小学校5年生以上対象

② 一般向け講習会コース

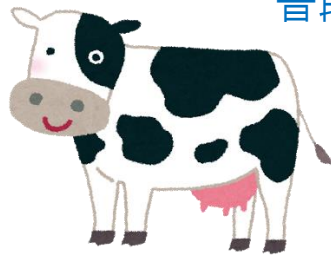
「お肉のことをもっと知ろう！
～衛生的な生産と食中毒予防」
食肉由来の食中毒予防対策、
と畜工程ビデオの上映、他
* 出前講座

③ 講習会・施設見学コース

「お肉の衛生と安全への取り組み
～お肉ができるまでを見てみよう」
施設見学、講習会
* 所内対応
小学校5年生以上対象
(小学生は代表保護者の引率が
必要です)

受講後、と畜検査員(獣医師)等
との意見交換会を実施します。

普段何気なく食べているお肉のこと、
どれくらい知っていますか？

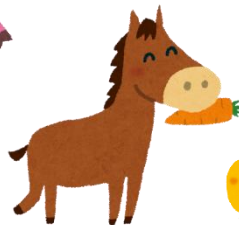
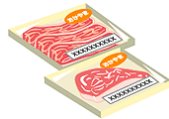
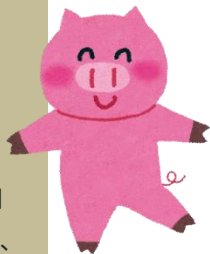


わたしたちの体をつくるのにかかせない
お肉を安心して食べるためには？

尊い命をいただく、ということ

お肉って牛肉・豚肉・鶏肉だけじゃない！？
熊本の名産、馬刺し
最近のブーム、ジビエ(イノシシ、シカ肉)

熊本で生産されるお肉は全国何位？



牛や豚などの肉用家畜をお肉にする作業を
「と畜解体」といいます。

お肉を市場に出す前に、食べてもいいか検査
することを、「と畜検査」といいます。

食肉衛生検査所は、「と畜検査」をするために獣
医さんを集めたお肉のための検査所です。

おいしくて安全なお肉を供給するため、作業や施
設の衛生状態を監視し、指導もしています。

食卓のお肉がどうやって作られているの？

なぜお肉は生で食べられないの？

食中毒を防ぐにはどうすればいいの？

動物の命をいただくというのはどうということだろう

◆応募方法◆

左記詳細を確認のうえ、希望日とコースを
事前に当所担当課までご連絡ください。
対応日は要相談とさせていただきます。


◆お問い合わせ先◆

熊本県食肉衛生検査所
菊池市七城町蘇崎1341
Tel 0968-26-4231
Fax 0968-26-4233

e-mail shokunikeiken@pref.kumamoto.lg.jp

いっしょに生産の現場を学んでみよう！

協賛:(株)熊本畜産流通センター
(株)熊本中央食肉センター

 熊本県