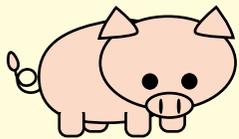


安心して食べられるお肉をつくるところです

東京都中央卸売市場食肉市場

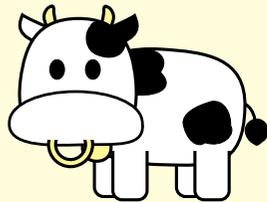
●食肉市場・芝浦と場は近代的施設

食肉の安定供給のため、衛生的で環境に配慮した施設です。



ここで、牛や豚をと畜解体して、お肉や靴などの材料となる原皮を生産しています。

と畜解体作業は、一定のスピードで移動する工場の生産ラインのように手際よく進められています。まさに、お肉の生産工場そのものです。



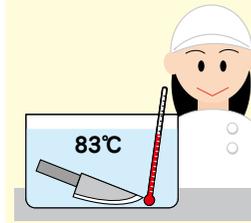
私たちの豊かな食生活を支えています！

●厳格な衛生対策

牛海面状脳症（BSE）対策として、スクリーニング検査や特定部位の確実な除去など厳重な対策が行われています。



トレーサビリティシステムの導入

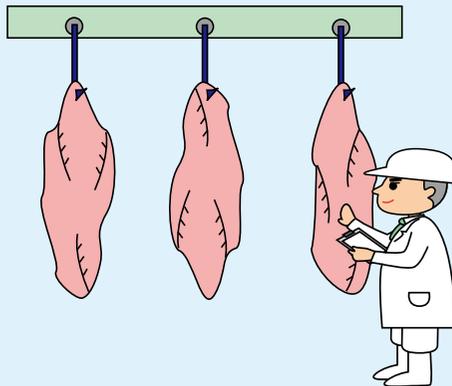


O157対策として、と畜解体作業等で使用するナイフや機器類を、一頭ごとに83度以上のお湯で消毒しています。

●お肉をつくる仕事に対する差別について

私たちの食生活にとって必要不可欠なお肉の生産をしているにもかかわらず、この仕事に対して、差別意識や偏見が深く根づいています。

お肉をつくる仕事に従事している、という理由で、職業差別や結婚差別、そしてマスコミや本の中では残酷なものとして例えられるなど、この仕事に従事している人はたいへん心を痛めています。このような差別意識や偏見をなくしていくため、この仕事の果たしている役割や生きていく上で必要なことをしっかり考えて、正しく理解することが大切です。



■この仕事をもっとよく知って、正しく理解したいときは

「お肉の情報館」は、新鮮で安全なお肉の供給の役割を担う「食肉市場・芝浦と場」の業務・役割を正しく理解してもらうため、東京都が開設した資料館です。

お肉の情報館

東京都中央卸売市場
食肉市場内センタービル6F
開館時間：午前10時～午後6時
休館日：土・日・祝日・年末年始

○お問い合わせは

東京都中央卸売市場
食肉市場管理課管理係
電話：03-5479-0651



JR・京浜急行 品川駅港南口（東口）下車徒歩5分
東京都港区港南2-7-19