

## 高知 食の安全・安心フォーラム

### なま ～「生食」について考えよう～

近年、鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒や冷やしキュウリによる腸管出血性大腸菌（O157）食中毒など、全国的に生食（生で食べること）による食中毒が多く発生しています。

どうすれば食中毒にならないか、また、安心して食べるために気をつけるポイントはどこなのか、様々な事例を聞いて一緒に考えてみませんか？

どなたでも自由にご参加いただけます。ぜひ、ご参加ください。

#### 記

日時 平成31年3月20日（水）14:00～16:00

場所 総合あんしんセンター 3階 大会議室

（高知市丸ノ内1丁目7-45）

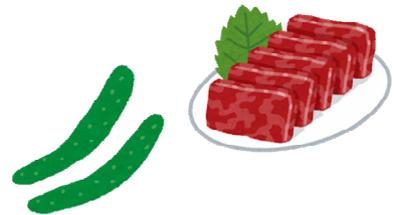
※ 駐車場は、数に限りがありますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。

主催 高知県・高知市

参加申込 不要

参加費 無料

対象者 消費者、食品関連事業者 等



#### 内容

13:30～	受付
14:00	開会
	話題提供① 全国の食中毒発生状況と、野菜による食中毒について 高知県健康政策部 食品・衛生課
	話題提供② 食肉・魚介類の生食による食中毒発生とその予防対策について 高知市保健所 生活食品課
15:10	休憩（10分）
15:20	意見交換会 質疑対応：話題提供者等
16:00	閉会

お問い合わせ先：高知市保健所 生活食品課（822-0588）

高知県 健康政策部 食品・衛生課（823-9672）