



朝とれだから新鮮！
生でも安全！

安心安全ではありません！

ダメ！



『新鮮だから安全！』にだまされない

カンピロバクター食中毒について

カンピロバクターは、ウシ・ブタ・ニワトリ等の腸管内に生息しており、特に鶏肉は汚染率が高いとされています。全国的に飲食店で生や加熱不十分の鶏肉（鳥刺し、生レバーなど）を食べたことによるカンピロバクター食中毒が多発しています。高知県内でも毎年のように発生しています。

そこで、鶏肉の取扱い、調理方法、食べ方等の知識を深め、食鳥処理の現状を理解するための意見交換会を開催いたします。

どなたでも自由にご参加できますので、多くの皆様のご参加をお待ちしています。

日時

令和6年3月5日(火) 14:00～16:00

場所

高知市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)

※駐車場に限りがありますので、できる限り公共交通機関をご利用ください。

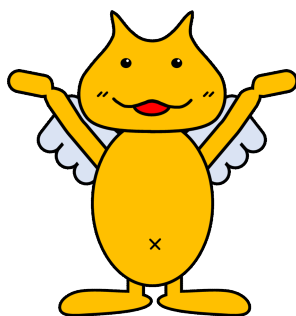
対象

消費者、食品関連事業者、行政職員 等

申込

高知市保健所生活食品課まで電話、FAX、メールのいずれかで申し込みください。参加無料。申込期限：令和6年3月4日(月)
TEL 088-822-0588 FAX 088-822-1880 Email kc-140300@city.kochi.lg.jp

食中毒を正しく理解して、
おいしく安全に食べましょう！



高知市保健所キャラクター
ホケちゃん

【当日の内容】

13:30～	受付
14:00	開会 話題提供① カンピロバクター食中毒の発生状況及び予防対策について
	話題提供② 食鳥処理場における食鳥処理について
15:00	休憩(10分)
15:10	グループワーク
16:00	閉会

【主催】 高知県・高知市 【お問い合わせ】

高知市保健所 生活食品課 (088-822-0588)
高知県 薬務衛生課 (088-823-9672)