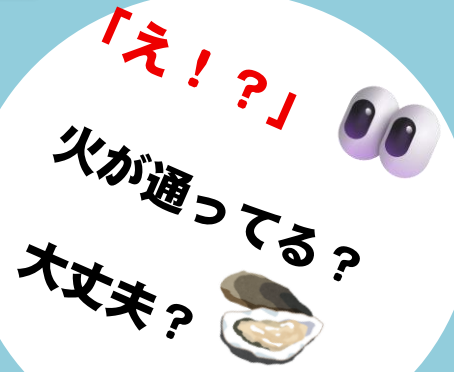


鍋料理を 安全に



おいしく

食べよう！



私は大丈夫だと思っているんだけど？

食中毒「加熱だけでは防げない」？

菌？ウイルス？カビ？

参加無料

事前予約制 定員 先着40名



冬が旬の牡蠣（かき）

「家庭での食中毒予防」をテーマに、
牡蠣を使って簡単な実験などを通して
ウイルスや菌について考えましょう！

・何秒たったら食べますか？

～加熱温度に関する調理実験～

・みそや醤油などの発酵 カビの「いいところ」「わるいところ」

・ノロウイルス（最強のウイルス）：おう吐物などの処理方法

2026.12.12 (土) 13:30~15:30

場 所 明日都浜大津 1階

(大津市浜大津四丁目 1-1)

保健所大会議室



講 師 田 邊 公 一 氏

龍谷大学農学部食品栄養学科 応用微生物学 教授

申込方法

11月1日(日)から大津市電子申請で申込受付開始。

問い合わせ

大津市保健所衛生課食の安全推進係 ☎ 077-511-9203

