食の安全リスクコミュニケーション

鍋料理を安全においしく食べよう！





「え!?」
火が通ってる？
大丈夫？

私は大丈夫だと思っているんだけど？

食中毒は 加熱だけでは防げない？

菌？ウイルス？カビ？



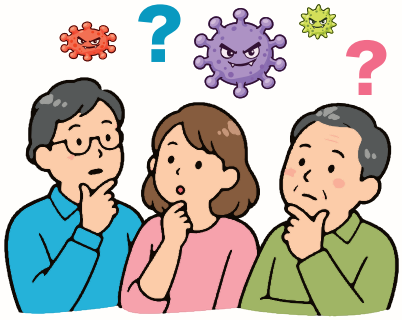
冬が旬の牡蠣（かき）
「家庭での食中毒予防」をテーマに、
牡蠣を使った簡単な実験などを通して、
ウイルスや菌について考えましょう！

参加無料

事前予約制 定員 先着40名

こんなことが学べます

- 加熱温度と時間に関する実験 ～何秒たったら食べますか？～
- みそや醤油などの発酵：カビの「いいとこ」「わるいとこ」
- ノロウイルスの感染予防：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）
大津市保健所大会議室



講　師

龍谷大学農学部食品栄養学科
応用微生物学 教授
田邊公一 氏

申込方法　11月1日(日)から大津市電子申請サービスで申込受付開始

問い合わせ　大津市保健所衛生課食の安全推進係 ☎ 077-511-9203