

食中毒予防に関する意見交換会

～食中毒予防のポイントを学ぼう～



日本における食中毒の主な原因は、「細菌」や「ウイルス」です。特に高温多湿になる夏には、細菌性食中毒が発生しやすく、家庭でも注意が必要です。

また、世界保健機関(WHO)が毎年定める世界保健デー(4月7日)の今年のテーマは、「食品安全」です。世界各国で食中毒予防の啓発が積極的に行われています。

今回の意見交換会では、世界での食中毒予防の取組、一般的な食中毒予防のポイントや牛肉、牛レバー、豚肉などの生食のリスクについて情報提供を行い、食中毒の正しい予防法を学べる内容となっています。

- 開催日時 平成27年7月14日(火) 13:30～16:30
- 開催会場 サン・ピーチOKAYAMA 3階 ピーチホール
〒700-0023 岡山市北区駅前町2-3-31
<http://www.sunpeach.jp/access.html>
【アクセス】
・JR岡山駅から徒歩5分
- 募集人数 100名程度(先着順)
- 参加費 無料
- 内容(予定)



◆基調講演

- 食中毒予防の世界での取組み ～世界保健デーのテーマは食品安全です～
厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課国際食品室 国際調整専門官 小島 三奈
- 正しい知識で食中毒対策を！肉はよく焼いておいしく食べよう
～バーベキューなど野外での食中毒や、牛肉・牛レバー・豚肉などの生食のリスクについて～
厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 担当官
- 岡山県における食中毒予防の取組み
岡山県保健福祉部生活衛生課 技師 祇園 さゆり
- 食中毒予防のための衛生的な手洗いについて
公益社団法人日本食品衛生協会 担当者



◆質疑応答

- 申込期限 平成27年7月7日(火) 必着
- その他 本意見交換会では、意見交換での御発言内容などをホームページで公開します。また、参加者の写真や映像が配信される可能性があります。

【主催】 消費者庁・厚生労働省

【共催】 岡山県・岡山市・倉敷市・公益社団法人日本食品衛生協会

