

加熱すれば
食中毒は起こらない？

せっけんを使えば
細菌はいなくなる？

冷蔵庫の中では
細菌は増えない？

知ってなるほど



食中毒

講師



島村 裕子氏

(静岡県立大学 食品栄養科学部 助教)

食中毒の原因の多くは細菌であり、細菌による食中毒を「細菌性食中毒」といいます。この細菌性食中毒を予防するには食品を汚染する「細菌」について正しく理解することが必要です。

今回の講演会では、細菌による食中毒の話から普段の生活の中での注意点、さらに、今すぐできる食中毒の予防法について紹介します。

参加
無料

日時 平成26年9月26日(金)
午後2時から3時まで

会場 静岡県立中央図書館 (静岡市駿河区谷田53-1)

定員 40人 (先着順・要事前申込)

申込み ①来館 ②電話 054-262-1246 ③FAX 054-264-4268

④メール webmaster@tosyokan.pref.shizuoka.jp

※FAX、メールは件名を「健康医療情報講演会」とし、

(1)氏名、(2)電話番号を記入してください。

※来館の際は、公共交通機関をご利用ください。

問合せ 県立中央図書館企画振興課まで