



静岡市環境保健研究所 技術講演会

生食肉の微生物基準の背景と 基準のもたらしたものの

い ぎ み しずのぶ
講師 五十君 静信 氏
(国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部長)

日 時 : 平成25年9月27日(金)
午後2時~4時

会 場 : 城東保健福祉エリア
保健福祉複合棟3階研修室
(静岡市葵区城東町24番1号)

その他 : 参加無料
当日、直接会場へお越しください。

どうして
牛のレバーを生で
食べてはいけないの？

平成23年富山県などで、ユッケを原因食品とする腸管出血性大腸菌による集団食中毒が広い範囲で発生した。

これまでに経験したことのない事態を踏まえ、生食肉に対する新基準の設定に向けた取り組みがなされた。そして、これまでとは全く違うコンセプトで新基準が設定された。

今回の講演では、新基準の設定にあたり第一線で活躍する五十君静信先生から考え方などをいただきます。

【地図&アクセス】



●路線バス

安東循環線・中町まわり 「城東保健福祉エリア」下車すぐ
安東循環線・水落まわり 「城東保健福祉エリア入り口」下車3分

<お問い合わせ>

静岡市環境保健研究所

TEL : 054-285-2131

FAX : 054-283-3119

MAIL : kanpoken@city.shizuoka.lg.jp