

生産から消費まで、皆で考える食中毒予防
 (特に大阪で1番多いカンピロバクター食中毒を中心に)

2019年8月22日(木) 13:15~17:00
 場所 日本赤十字社大阪府支部 3階 302 会議室
 主催 大阪府・内閣府食品安全委員会

プログラム

13:15	<ul style="list-style-type: none"> ・開会 ・本日のプログラムの説明 ・話題提供 「食品の安全を守るしくみと食中毒について」 内閣府食品安全委員会事務局 リスクコミュニケーション専門官 瀧口 靖文 「と畜及び食鳥処理から考える食中毒予防について」 大阪府健康医療部 食の安全推進課 食品安全グループ 主査 志村 徹巳
15:05	・休憩
15:10	・グループワーク「1コマ授業プラン」の作成
16:10	・グループ発表・意見交換
16:40	<ul style="list-style-type: none"> ・質疑応答・意見交換 内閣府食品安全委員会事務局 リスクコミュニケーション 専門官 瀧口 靖文 大阪府健康医療部 食の安全推進課 食品安全グループ 主査 志村 徹巳 大阪府健康医療部 食の安全推進課 食品安全グループ 総括主査 長谷川 あい ・まとめ
16:50	・閉会 アンケート記入

配布資料

- ・プログラム
- ・話題提供資料(スライドを印刷したもの)
 「食品の安全を守るしくみと食中毒について」(食品安全委員会)
 「と畜及び食鳥処理から考える食中毒予防について」(大阪府)
- ・「食品安全特集 キッズボックス総集編」
- ・「食べものについて知っておきたいこと」
- ・「鶏肉を安全に調理するために」
- ・「食品安全委員会の情報発信」
- ・「大阪府食の安全安心メールマガジンリーフレット」
- ・「第3期大阪府食の安全安心推進計画概要版」
- ・意見交換会にご参加いただいた皆様へ(アンケート)