

低温調理は大丈夫? お肉の取扱いと食中毒予防

内閣府 食品安全委員会から講師の先生をお招きし、
ご講演いただきます。是非奮ってご参加ください!

開催日時

講師

令和5年

8月10日 **木**

会場:岡崎げんき館1階 多目的室
(岡崎市若宮町2丁目1番地1)

開場: 13時30分

開演: 14時~16時

内閣府 食品安全委員会

香西 みどり氏



あいち電子
申請・届出
システムでも申込
できます!

申込

○裏面の記載情報を、窓口・メール又は
FAXでお送りください

○抽選のため参加できない場合のみお電話
で前日までに連絡させていただきます。

○ライブ配信・動画配信希望の方には、
保健所より講演会に関するご案内メール
を配信前日までに送付します。

受講方法

定員(抽選)

締切

①会場(当日)

①50人

①7月28日(金)

②ライブ配信(当日)

②100人

②8月8日(火)

③動画配信(後日)

③100人

③8月9日(水)

お問い合わせ

【岡崎市保健所 保健衛生課 食品衛生係】

TEL 0564-23-6068 (平日8:30~17:15)

FAX 0564-23-6621 E-mail: okazaihc-food@city.okazaki.lg.jp

主催

岡崎市 岡崎市食品衛生協会

(宛先)岡崎市保健所保健衛生課

食品衛生係 宛て

令和5年度 食品衛生特別講演会 参加申込書
「低温調理は大丈夫？お肉の取扱いと食中毒予防」
【 8月10日(木) 14:00～16:00 】

参加者 ①	氏名	(ふりがな)
	お住まい	岡崎市内 愛知県内 愛知県外
	年齢	歳代
	電話番号	
	E-mail	
	受講方法	会場 ライブ配信 動画配信

参加者 ②	氏名	(ふりがな)
	お住まい	岡崎市内 愛知県内 愛知県外
	年齢	歳代
	電話番号	
	E-mail	
	受講方法	会場 ライブ配信 動画配信

FAX (0564)23-6621 へ送信または

窓口(岡崎げんき館2階 食品衛生係)に提出してください。

※ 参加できない場合のみ前日までにお電話で連絡させていただきます。

※ ライブ配信・動画配信を希望される方には、保健所より講演会ご案内に関するメールを配信前日までに送付します。