

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