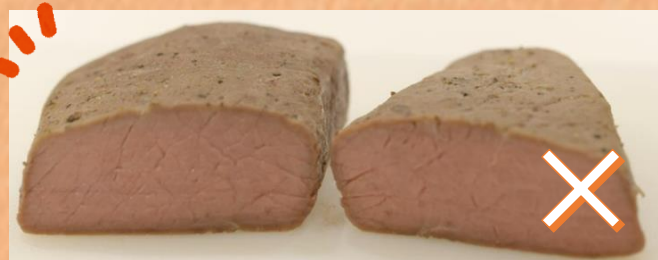


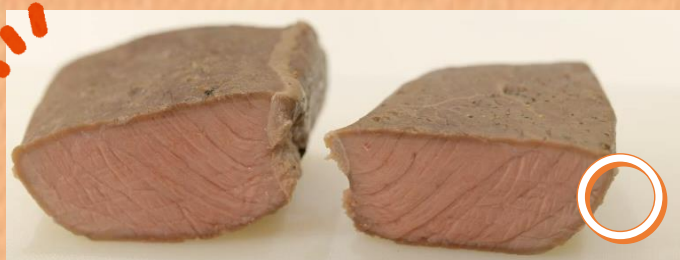
## 安全でおいしい肉の低温調理

「温度」と「時間」が安全な肉調理のポイント！  
そのお肉、ちゃんと火が通っていますか？

2つともしっかり火が通っているように見えますが…



このローストビーフ、実は加熱不足です



こちらはしっかり加熱

講師 香西 みどり 先生

(内閣府食品安全委員会委員)

低温調理とは、低温調理器を使って温度と時間を管理しながら調理することです。  
肉には腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒菌が付着している可能性があるため  
加熱が足りないと食中毒をおこす危険性があります。  
香西先生に、安全でおいしい低温調理のポイントを科学的にお話しいただきます。

定員 70 名  
参加無料

日時 令和6年2月9日(金) 14:00~15:30

場所 ウェルシティ市民プラザ 3階 第1研修室

(横須賀市西逸見町 1-38-11) ※地下に有料駐車場があります。



事前予約制です。電話・FAX または右の QR コードからお申込みください。

※お申込み多数の場合は、抽選になりますのでご了承ください。

お問合せ先

横須賀市 保健所生活衛生課 食品保健係

電話 046-824-2191 FAX 046-824-2192