

「見えない敵 カンピロバクターから身を守る」

～食中毒の原因となるカンピロバクターについて最新知見と対策を学ぶ～

全国各地でカンピロバクターを原因とする食中毒の発生が増加しています。カンピロバクターとは、

鶏肉(刺身・たたき・レバー等)の生食や加熱不足で感染する代表的な食中毒菌で、少ない菌数で発症し、近年では最も発生件数が多い細菌性食中毒となっています。

この学習会では、食中毒の最新動向から、カンピロバクターの基礎知識、食中毒を防ぐための対策などを学び、食中毒被害発生の抑止を目指すとともに、消費者の食品安全に対する認識を深める機会とします。

前半は獣医学博士で食中毒の専門家である森田幸雄先生より、科学的知見と消費者視点を交えてお話しいただきます。後半は食中毒の防止に向けた様々な情報発信を行っている農林水産省より、「国産チキンの安全・健やか宣言(あんすこ宣言)」を中心とした取組みの報告を聞きます。色々な疑問や質問、ご意見も大歓迎です。皆さまぜひご参加ください。

カンピロバクター食中毒の被害に
遭わないために勉強しましょう!!

【日 時】 2026年6月30日(火) 14:00～15:30

[Zoomを活用したオンライン学習会]

【内容・講師】 講演「カンピロバクター食中毒を防ぐために」

森田幸雄さん(愛知みずほ短期大学 特任教授)

報告「国産チキンの安全・健やか宣言(あんすこ宣言)について」

今村彩貴さん(農林水産省 消費・安全局食品安全政策課)

【参加費】 無料

【定員】 300人(※事前申し込みが必要です。定員になり次第締め切ります)

【切 日】 6月26日(金)

【申 込】 参加希望の方は、下記①または②で
「団体名、お名前、メールアドレス、
電話番号」を入力の上お申込みください。

① Google フォーム

<https://forms.gle/T8Ts5N5ekSkBhkbj9>

② 事務局へのメール送信

hiroko.hirota@shodanren.gr.jp (廣田)

資料および Zoom 会議の詳細は、学習会の前日までに
連絡いたします。参加 URL は登録された方に送りますが、
ご関係者間での共有は可能です。いただいた個人情報は
この学習会関連にのみ利用させていただきます。



鶏肉は中心まで75℃以上1分以上

安全にしっかり火を通し、美味しく調理を