

低温調理を正しく理解しよう！

食中毒予防とおいしい調理のコツ

肉の色だけでは、安全な加熱か判断できません。低温調理の温度・時間・衛生管理のポイントや、家庭での注意点、レストラン等の取組をわかりやすくご紹介します。



令和8年 **12月2日** 水 **14時00分～16時00分**
(受付 13時30分～)

参加費
無料

要事前
申込み

講演1

肉を低温で安全に
おいしく調理する
コツお教えします！

講師

食品安全委員会 委員
すぎやま くにこ
杉山 久仁子氏



講演2

低温調理は難しい？！
婚礼施設・レストランでの
安全でおいしい調理の工夫

講師

株式会社八芳園 衛生室 室長
すがね かつみ
菅根 克己氏



パネルディスカッション

専門家・事業者・保健所職員と一緒に、「低温調理と食品の安全」について考えてみませんか。
安全でおいしい低温調理を学び、日常の食生活に役立つ食品安全の知識を深めましょう。



登壇者

食品安全委員会 委員
すぎやま くにこ
杉山 久仁子氏

株式会社八芳園 衛生室 室長
すがね かつみ
菅根 克己氏

みなと保健所職員



対象
定員

区内在住・在勤・在学者 **70名**
(申込み順)

会場

みなと保健所8階
大会議室
(港区三田1-4-10)



申込み

みなとコール又は申込みフォーム

電話
03-5472-3710

申込み
フォーム

申込み期間
**令和8年10月15日(木)～
11月30日(月)**
9時(初日は15時から)～
17時まで



一時保育あり
一時保育をご希望の場合は、
11月9日(月)までに、
申込み時にご予約ください。
(4か月から就学前まで、5名
まで)

一時保育
申込みフォーム



Webでも開催します

開催期間

**令和8年12月21日(月)～
令和9年1月17日(日)**

内容

- ①肉を低温で安全においしく調理する
コツお教えします！
- ②低温調理は難しい?!婚礼施設・レスト
ランでの安全でおいしい調理の工夫
- ③食品への異物混入事例集7

参加方法

港区ホームページで動画を公
開します。インターネット、電
子メール、ファックスにてご質
問・ご意見をお寄せください。
詳細は区ホームページをご覧
ください。

港区ホーム
ページ



懇談会当日、
手話通訳者がいます

対象

どなたでも



主催

みなと保健所

共催

港区食品衛生推進員・みなと食品衛生協会

問合せ

みなと保健所生活衛生課食品広域監視係・食品安全推進担当

☎ **03-6400-0047** (平日8時30分～17時)

