

食品を衛生的に取り扱うために ～その手洗い、本当に大丈夫？～

食中毒予防の3大原則「つけない」「増やさない」「やっつける」の一つである「つけない」対策はできていますか？

食品衛生の基本となる手洗いについて、今一度、考えてみましょう！

講演内容

1. 基調講演

『手洗いは食中毒予防の第一歩』

講師：芦塚 由紀 氏

(福岡県保健環境研究所 病理細菌課長)

2. パネルディスカッション

消費者・事業者・専門家・行政担当者による意見交換

日時：令和5年8月29日(火)

13:20～16:00(開場13:00)

場所：クローバープラザ

クローバーホール

(福岡県春日市原町3丁目1-7)

参加無料！
申込不要！

交通機関のご案内

- ◇ JR鹿児島本線をご利用の場合
JR春日駅から徒歩1分
- ◇ 西鉄天神大牟田線をご利用の場合
西鉄春日原駅から徒歩10分



※館内駐車場の駐車可能台数には限りがありますので、公共交通機関のご利用をお願いします。

主催：福岡県・公益社団法人福岡県食品衛生協会

お問い合わせ：福岡県保健医療介護部生活衛生課 TEL 092-643-3280