

食品の安全とリスク

～食中毒を防ぐためにできること～



令和5年5月17日(水)～5月31日(水)

温度や湿気が高くなる時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。私たちが少し気をつけるだけで食中毒を未然に防げることがあります。

「移動消費者の部屋」では、食中毒を防ぐために家庭でできる予防のポイント等についてご紹介します。



展示内容

パネル展示

- ・食品の安全とは
- ・食中毒予防のポイント
- ・野菜や山菜に似た有毒植物 など

開催場所

鳥取市立中央図書館

鳥取県鳥取市富安2丁目138-4

休館日：毎週火曜日

開館時間：《月・水～金》9時～19時、《土・日》9時～17時
(初日は15時から。最終日は13時まで。)

問合せ先

中国四国農政局

電話：086-224-4511(代表)

消費・安全部 消費生活課

担当：白鷺、木戸(内線：2314、2363)

直通：086-224-9428

(お願い)
新型コロナウイルスの感染対策につきましては、会場のルールに従ってご来場願います。

農林水産省
中国四国農政局

