

生食文化とそのリスクを知り、 食事を楽しみましょう

日本では、食品の保冷技術の発展や工夫により、新鮮なものが食べられるようになりました。

今回は、刺身や寿司などの生食文化と食中毒などの関係を知り、安全に生食を楽しむ方法について紹介します。

開催日時

令和8年7月15日(水)
午後1時30分～午後3時

講師

石川県立大学
生物資源環境学部
食品科学科
准教授 中口 義次 氏



参加方法等

(1)会場参加 (定員：20名・先着順)

場所：近畿農政局地下1階 第5会議室

京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町

(2)オンライン (Teams利用) (定員：60名程度・先着順)

(申込期限：令和8年7月10日(金) 17時00分)

申込方法は
裏面をご覧ください

※参加にあたっては事前申込みが必要です。

定員になり次第、締切りとなります。

- 通信料は参加者負担となります。Wi-Fi等を利用せずにパソコンやスマートフォンから参加する場合、通信料が高額になる場合がありますのでご注意ください。
- 無断でカメラ、ビデオ、ICレコーダーを使った録音や録画機器の使用は禁止します。
- 開催中、会場写真の撮影を行います。撮影した写真は、後日WEBサイト等に掲載する可能性がありますので、ご了承ください。
- 会場参加の場合、当日体調不良や、発熱等の風邪症状がある場合は、参加を控えてください。
- 会場内の飲食(お茶など飲み物を除く)は禁止します。
- お申込みによって得た個人情報は厳重に管理し、ご本人への連絡を行う場合に限り利用させていただきます。

【お問合せ先】 近畿農政局 消費・安全部 消費生活課

電話：075-414-9771 (平日8:30～17:15)

メールアドレス：kinki_consumer_information@maff.go.jp

近畿農政局 食に関するセミナー

「生食文化とそのリスクを知り、食事を楽しみましょう」

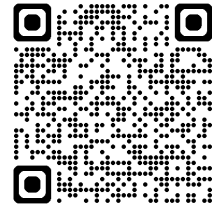
令和8年7月15日（水）午後1時30分～午後3時

※申込期限：令和8年7月10日（金）17時00分

定員となり次第、締切りとなります。

申込方法

下記URLまたは二次元コードにアクセスし、お申込みください。



<https://www.contactus.maff.go.jp/j/kinki/form/260602.html>

お申込み後3日以内（土・日・祝日を除く）に申込完了メールを送信します。

下記のアドレスからのメールを受信できるよう設定をお願いします。

メールアドレス：kinki_consumer_information@maff.go.jp

※「申込みフォーム」送信後、約3日以内（土・日・祝日を除く）に「申込完了メール」が届かない場合は、お手数ですが「お問合せ先」にご連絡ください。

参加方法

(1) 会場参加（受付開始：午後1時～）

近畿農政局地下1階 第5会議室
京都市上京区西洞院通下長者町下る
丁子風呂町

（アクセス）

市営地下鉄烏丸線「丸太町駅」徒歩15分
もしくは市営バス9番系統
「堀川下長者町」徒歩10分



(2) オンライン（Teamsによる配信）

オンライン参加の方へは、セミナー開催日の前日までに申込み時に記入されたアドレス宛てに、メールにて招待用URLを送信します。

セミナー当日は、招待用URLに接続のうえ、オンラインにて参加をお願いします。

お問合せ先 近畿農政局 消費・安全部 消費生活課
電話 075-414-9771 / メールアドレス kinki_consumer_information@maff.go.jp

農林水産省
近畿農政局