

「低温調理」 の 安全性を 科学する!

ウェブ配信期間
令和2年

7/1~7/31
(水曜日) (金曜日)

期間中、講義や実験の動画を
ホームページに掲載します。

ホームページはこちら



<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/forum/tominkoza/tominkozar2-1.html>

視聴無料※・申込不要

主催 東京都福祉保健局

※ご視聴に係る通信費は、視聴者様のご負担となります。



いま話題の「食肉の低温調理」について、家庭で調理するときの加熱殺菌条件や注意点を科学的なアプローチから考えるための講義、実験等をウェブ配信します。

【動画配信内容】

1 講義動画 **微生物学的な観点から低温調理の加熱条件を考える**

いまなり さとし

講師 ロイドレジスタージャパン株式会社 執行役員 今城 敏 氏

2 実験動画 **【調べてみました】食肉の低温調理レシピに関する調理実験**

低温調理の安全性についての質問を募集します 受付締切 7/10(金)

問合せ先

寄せられたご質問への回答は、実施期間内にホームページに掲載します。

【質問受付方法】

電子メール、Twitter(ツイッター)又は電話にて受け付けます。
詳しくは食の安全都民講座ホームページをご覧ください。



<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/forum/tominkoza/tominkozar2-1.html>

東京都健康安全研究センター
食品医薬品情報担当

電話03-3363-3472
平日午前9時~午後5時