

食の安全を守る研究最前線！ —魚の寄生虫と食中毒のコト—

魚介類のお刺身やお寿司が大好きな私たち。細菌による食中毒を防ぎ、安全に美味しく食べるためには、鮮度や調理方法も重要ですね。しかし、魚の種類によっては、食中毒の原因となる寄生虫がいることが知られています。「クドア」は、その1つであることが、近年になって分かりました。クドアによる食中毒から私たちの食卓を守るため、現在、実施されている食中毒防止対策から、最新の寄生防止技術の開発まで、横山さんにお話をいただきます。







どうぞ、お気軽にご参加下さい。

話題提供者 横山 博 助教

(東京大学農学生命科学研究科)



2016年7月28日(木) 14:00～15:30

-  定員 20人(対象：中学生以上、申込み先着順)
-  場所 東京大学農学部・フードサイエンス棟地上1階「カフェアグリ101」
東京メトロ南北線「東大前」徒歩7分
-  参加費 無料
ただし、飲み物(300円程度)は各自カフェにてご購入いただきます。
-  申し込み メールまたはFAXで7/25(月)まで。詳細は裏面をご覧ください。

主催：東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター

申し込み方法

メールかFAXに、氏名・連絡先(メールアドレスまたはFAX番号)・ご職業を明記の上、**2016/7/25(月)まで**に下記宛てにお申し込みください。受付の連絡が5日以内に事務局から届かない場合は再度ご連絡ください。

メール：**shokuhin@frc.a.u-tokyo.ac.jp**

FAX：03 (5841) 0916

障害等のため、設備、情報保障等の配慮が必要な場合は、申込時にお申し出下さい。

会場の場所

〒113-8657 文京区弥生1-1-1 フードサイエンス棟地上1階「カフェアグリ101」
東京メトロ南北線「東大前」下車、徒歩7分



問い合わせ先

TEL&FAX：03 (5841) 0916、メール：shokuhin@frc.a.u-tokyo.ac.jp

東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター

★ホームページ：<http://www.frc.a.u-tokyo.ac.jp/>

★フェイスブック：<https://www.facebook.com/UTokyo.foodscience>