

ノロウイルス食中毒予防講座

食中毒予防に役立つ消毒方法

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌等による食中毒 と次亜塩素酸による殺菌について

知ってる？
次亜塩素酸ナトリウムと次亜塩素酸水(電解水)の違い



講師

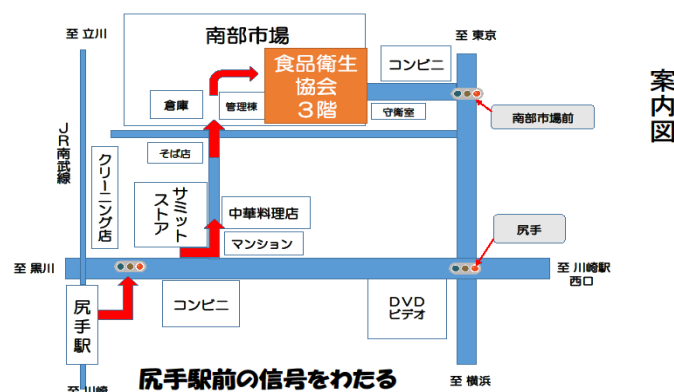
食品衛生コンサルタント
元東京都中央区保健所
食品衛生監視員
小暮実先生

- 日時 令和元年11月25日(月) 14:00~16:00
- 会場 (一社)川崎市食品衛生協会 3階 研修ホール
川崎市幸区南幸町3-126-1 南部市場内
(JR南武線 尻手駅 下車徒歩5分)
- 対象 食品事業者等関係者 定員60名
(定員になり次第締め切り)
- 申込期間 令和元年10月1日(火)~11月18日(月)まで

★事前申し込み

- ・事業所住所・氏名・屋号
- ・連絡先を記入の上FAXして下さい。

FAX
044-511-3251



主催:川崎市健康福祉局

(一社)川崎市食品衛生協会

TEL 044-511-3133