

■ 食品衛生に関するオンライン講習会 ■



# 事件数No.1 アニサキス食中毒のお話

主に魚介類の生食により発生するアニサキス食中毒。  
原因や予防法などを学んでいただくための講習会です。



## ★ 配信期間

令和7年2月14日(金) ~ 3月17日(月)

対象 市民、食品等関係事業者

申込期間 令和7年2月1日(土) ~ 3月17日(月)  
(事前申込制、参加費無料)

申込先 (一社)川崎市食品衛生協会ホームページ  
→各種講座情報

<https://fha-kawasaki.jp/kouzajyouhou.html>



## ★ 講演内容

### 1. アニサキス食中毒 徹底予防ガイド(50分)

1. 症状から見たアニサキス感染症と生態
2. 法律とアニサキス食中毒
3. アニサキス食中毒の予防

／ 国立感染症研究所客員研究員 杉山 広 先生

### 2. 食中毒とその予防について (20分)

／ 川崎市健康福祉局保健医療政策部食品安全担当



主催 川崎市健康福祉局  
(一社)川崎市食品衛生協会 (044-511-3133)