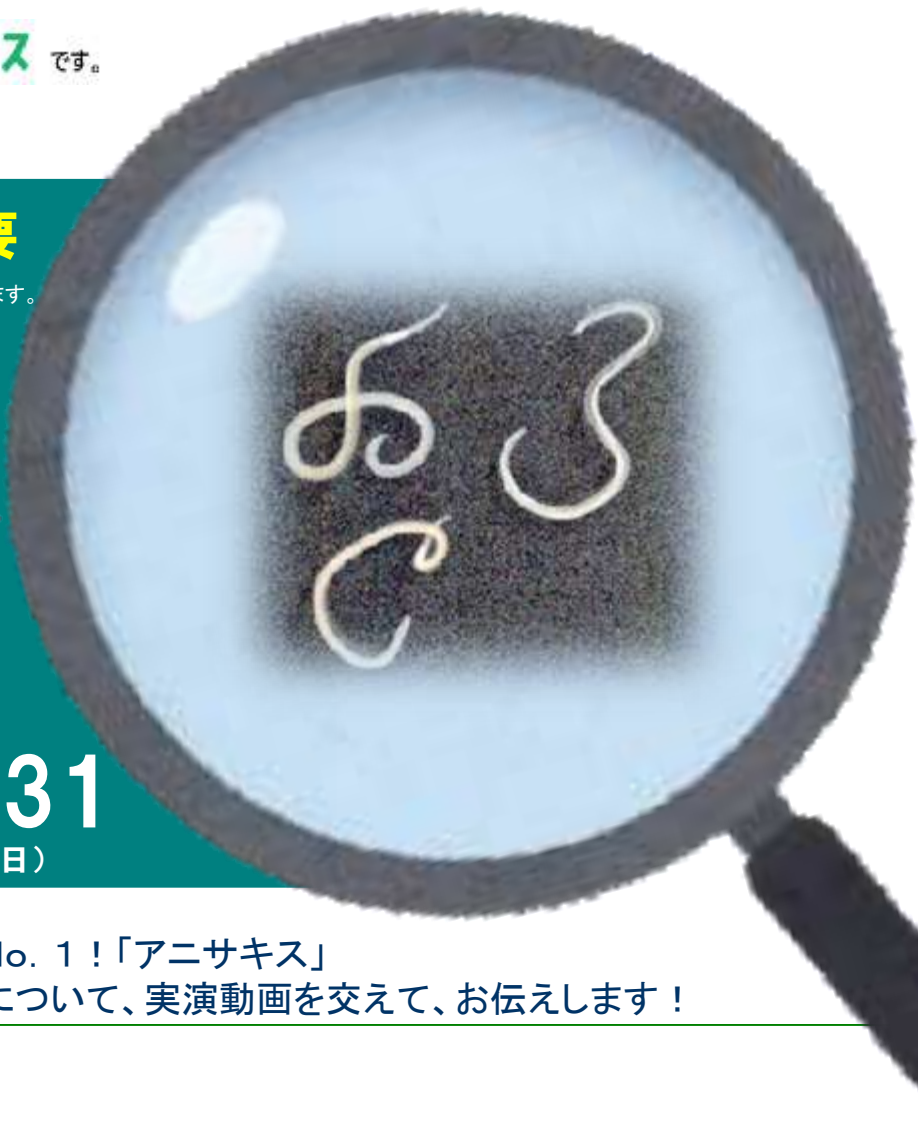




これ、なに？

アニサキス です。



視聴無料※・申込不要

※ご視聴に係る通信費は、視聴者様のご負担となります。



ウェブ配信期間

令和3年

3/1 午前9時 ~ 3/31  
(月曜日) (水曜日)

ここ数年の食中毒発生件数No. 1! 「アニサキス」  
その食中毒の概要と予防法について、実演動画を交えて、お伝えします!

## 【動画配信内容】

### 「あなたの知らないアニサキス食中毒」

講師・実演：健康安全研究センター微生物部職員

<実演内容>

- ・アニサキスを冷蔵/冷凍するとどうなる？
- ・アニサキスを調味料に浸けてみると、どうなる？



動画配信期間中、講演内容に関する質問を受付します

問合せ先

寄せられたご質問には、後日個別に回答します。 ホームページはこちら

【質問受付方法】

専用フォーム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/tominkozar2-3.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

主催 東京都福祉保健局