

# 「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