

# きのこによる食中毒の予防 ～特徴と見分け方～

## そのきのこ、本当に食べられますか？

秋の味覚の一つであるきのこですが、毒きのこを誤って食べると中毒を起こす恐れがあり大変危険です。

きのこについて理解を深め、食べられるきのここと毒きのこを見分ける力を養いませんか？



【日 時】 平成29年10月10日（火）  
14時00分～16時00分

【場 所】 石川県庁行政庁舎11階 1102会議室  
金沢市鞍月1丁目1番地

- 【内 容】
- 1 講演
    - (1) きのこによる食中毒の発生状況  
講師：浜道 啓太（石川県健康福祉部薬事衛生課）
    - (2) きのこの特徴と見分け方  
講師：八島 武志（石川県農林総合研究センター専門研究員）
  - 2 意見交換

【募集人数】 100名（先着）

### 《参加申込書》 食の安全・安心の確保に関する講演会(平成29年10月10日)

ふりがな			性別	男・女
氏名				
住所又は 所属団体		電話番号	〔 〕	
質問があればご記入ください（時間の都合で回答できない場合もありますがご了承願います）				

申込締切  
平成29年10月5日(木)

【お申込・お問い合わせ先】  
石川県健康福祉部薬事衛生課 食品安全対策室  
〒920-8580 石川県金沢市鞍月 1-1  
Tel：076-225-1445 Fax：076-225-1444  
Mail：foodsafepref@pref.ishikawa.lg.jp