

夏に流行する

食中毒

食中毒の基礎知識と予防方法

場所 人間総合科学大学より
映像配信 (YouTube)

講師 千葉 歩美
人間総合科学大学
人間科学部
ヘルスフードサイエンス学科
助教

料金 無料



2025年

5/23 (金) 10:00 ▶ 5/29 (木) 17:00

(放映時間 60分)

食中毒は1年を通じて発生しますが、特に暑い季節は細菌が増えやすくなるため、食中毒の発生リスクが高まります。
本講座では、夏に多発する食中毒菌の特徴や感染経路などの基礎知識について解説し、ご家庭でもできる食中毒予防方法の知識を身につけていただきたいと思います。
食中毒に気を付けて、安全で楽しい夏を過ごしましょう!

申込方法

本学ホームページ応募フォームまたはメールにてお申込みください。※YouTube 配信の為、メールアドレス必須
申込期限：2025年5月21日(水)

応募フォーム <https://form.human.ac.jp/forms/index.php?id=744>
右のQRコードからも簡単にアクセスできます。



メールアドレス records@human.ac.jp
下記をメールでお知らせください。

①「第84回公開講座希望」②氏名 ③メールアドレス ④知ったきっかけ



■主催：人間総合科学大学 ■協賛：日本心身健康科学会
■後援：蓮田市・さいたま市教育委員会・さいたま商工会議所・蓮田市商工会・大学コンソーシアムさいたま



学校法人 早稲田医療学園

人間総合科学大学

お問い合わせ

048-749-6111

〒339-8539 埼玉県さいたま市岩槻区馬込 1288 <https://www.human.ac.jp/> records@human.ac.jp

■人間科学部 健康栄養学科/ヘルスフードサイエンス学科/心身健康科学科 ■保健医療学部 看護学科/リハビリテーション学科 (理学療法専攻・義肢装具学専攻)