食の安全安心セミナーのご案内

参加費
無料

～食肉の生食によるリスクとHACCP制度化の現状について～

昨年6月に完全義務化されたＨＡＣＣＰによる衛生管理の現状について兵庫県保健医療部生活衛生課の廣田食品安全官をお招きしてご講演を頂くと共に、近年、内臓肉を生食用で提供する飲食店等が増加している事実を踏まえて、食肉の生食によるリスクについて大阪公立大学大学院教授の山崎伸二先生をお招きし、ご講演頂きます。

また、協会会員および賛助会員企業の皆様にご協力をお願いし、セミナーに参加頂く食品製造業、飲食業をはじめ、農産加工等の事業者の方々にも有益となる情報提供の場にしたいと考えています。

● 演題･講師

基調講演　HACCPに沿った衛生管理について
講師　兵庫県保健医療部生活衛生課
食品安全官　廣田　義勝 先生

特別講演　食肉の生食に潜むリスクについて
講師　大阪公立大学 大学院
教授　山崎　伸二 先生

プレゼンテーション

1. 食肉及び食肉製品の衛生管理について
   プレゼンター：株式会社エルメックス 技術顧問　坂根　香 先生
2. 微生物検査の迅速・効率化製品
   プレゼンター：アズワン株式会社 営業企画部サニテーショングループ長　味波　洋 先生
3. 食品加工工場における微生物汚染の原因とその対策事例
   プレゼンター：セッツ株式会社研究開発部グループサブリーダー　大八木　伸 先生
4. ムースを使った防虫対策
   プレゼンター：イカリ消毒株式会社 技術サービス部 部長 林原　毅一郎 先生

● 日時･会場

日時：2022年11月4日（金）　13:00～17:00
（開場　12:30）

会場：神戸市産業振興センター
10階 「レセプションルーム」
神戸市中央区東川崎町1丁目8番4号

● 申し込み･お問い合わせ先

主催、共催に記載のある、各所属団体の事務局にお申し込みください。
準備の都合上、10月31日までにお申し込みください。
なお、定員(会場：50名　WEB：100名)になり次第締め切らせていただきます。

主　催	一般社団法人 食品微生物科学協会
共　催	一般社団法人 兵庫県食品産業協会
	公益財団法人 兵庫県生活衛生営業指導センター
後　援	兵庫県

一般社団法人
食品微生物科学協会
Food Microbial Science Association
申し込みはホームページより
https://www.kobe-biseibutsu.or.jp/