

食の安全安心セミナーのご案内

参加費
無料

～食中毒防止とHACCP制度化の現状について～

新型コロナウイルスの位置づけが従来の2類相当から5類に変更になって以降、全国的に食中毒が増加傾向にあります。新型コロナウイルスによる感染防止のための手洗い励行やアルコール消毒の徹底により食中毒が激減した事実により、手洗い、アルコール消毒が食中毒防止に効果的であることは確認されましたが、手洗い、アルコール消毒と併せて注意すべき食中毒防止対策について、今年度は食中毒発生メカニズムや、防止対策について再確認を目的としてセミナーを開催したいと思っております。制度化されたHACCPによる衛生管理の現状と食中毒防止をテーマにご講演を頂くと共に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、飲食をはじめ、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 食中毒とHACCPに沿った衛生管理
講師 兵庫県保健医療部生活衛生課
食品安全官 天野 和幸 先生
- 特別講演 カンピロバクター食中毒をいかに減らすか
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

- 食品微生物検査迅速化のご提案
プレゼンター：アズワン株式会社 味波 洋 先生
- 簡単に、ムダ無く、カンピロバクター増菌
プレゼンター：株式会社日研生物 赤松 清 先生
- 食の衛生管理に向けた秋のセツツ製品のご紹介～作業環境の安全・安心／労働負荷軽減／高洗浄性に向けた取組み～
プレゼンター：セツツ株式会社 安井 美咲 先生
- 固着したバイオフィルムを高い回収率で採取するスワブの紹介
プレゼンター：株式会社アクティス 後藤 仁 先生

● 日時・会場

日時：2023年11月17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、11月10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/>

