

食の安全安心セミナーのご案内

参加費
会員無料

～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の傾向です。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で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のメカニズムや、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います。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 食の安全安心の推進について～食中毒対策を中心に～
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 災害時の食の安全安心
講師 神戸学院大学栄養学部
伊藤 智 先生

プレゼンテーション

1. 環境検査キットのご紹介

プレゼンター：日本細菌検査株式会社 福井 康太 先生

2. 町田予防衛生研究所の特徴

プレゼンター：株式会社町田予防衛生研究所 堀 遼平 先生

3. 簡便・迅速キットを活用した手洗いに関する提案

～手洗い教育、手洗い評価法の構築など～

プレゼンター：迅速検査研究会 立石 亘 先生

● 日時・会場

日時：2024年11月15日（金） 13:00～17:00
（開場 12:30）

会場：神戸商工貿易センタービル
14階 一般社団法人神戸貿易協会 第1会議室
神戸市中央区浜辺通5丁目1番14号



● 申し込み・お問い合わせ先

お申し込みは、下記の食品微生物科学協会のホームページよりお願いします。

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/>

