
一般社団法人兵庫県食品産業協会メールマガジン 令和5年10月11日(第502号)

今回のメールマガジンは、「食の安全・安心セミナー」～食中毒防止とHACCP制度化の現状について～のご案内です。

.....

(このメールは、兵庫県食品産業協会の企業会員 団体会員の皆様、関係者の皆様に BCC で配信しております。

団体の個別会員への配信、複数の配信先の希望、配信先の変更又は配信停止をご希望される場合は、食品産業協会事務局までご連絡ください。)

「食の安全・安心セミナー」～食中毒防止とHACCP制度化の現状について～のご案内について

今回のご案内は、一般社団法人食品微生物科学協会主催、当協会等が共催する「食の安全・安心セミナー」～食中毒防止とHACCP制度化の現状について～のご案内です。

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講演をいただくとともに、関連企業等から食品製造、飲食、農産加工等の事業者の方々に有益な情報提供を行います。

参加申し込みは、別添ファイルを参考に食品微生物科学協会ホームページ又は当協会(TEL 078-361-8154 FAX 078-361-8155 E-mail h-ssk@eagle.ocn.ne.jp) まで申し込みください。

申込記載項目(書式はございません):①会社・組織名、②氏名、③連絡先電話番号、④メールアドレス、以上。

1 基調講演 「食中毒と HACCP に沿った衛生管理」 兵庫県 食品安全官 天野 和幸 先生

2 特別講演 「カンピロバクター食中毒をいかに減らすか」 大阪公立大学 教授 山崎 伸二 先生

3 プレゼンテーション

(1) 食品微生物検査迅速化のご提案

(2) 簡単に、ムダ無く、カンピロバクター増菌

(3) 食の衛生管理に向けた秋のセツツ製品のご紹介

(4) 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

4 日時:2023年11月17日(金)13時～17時

5 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

兵庫県食品産業協会事務局からお知らせ

◎ 兵庫県食品産業協会では、「食品企業安全 安心相談室」を設け、食の安全安心に対する取り組みや従事者の衛生管理、食品表示など食品の安全確保のための品質管理などのお手伝いしております。

お困りの会員様は事務局にご相談ください。

◎ 研修会など、会員向け情報がありましたら、会員の皆様におつなぎしますので、事務局までご連絡下さい。

◎ 事務局 兵庫県食品産業協会 専務理事兼事務局長 新岡史朗 事務職員 西阿十ゆり

神戸市中央区花隈町12-6 第三大知ビル 2階

TEL 078-361-8154 FAX 078-361-8155

E-mail h-ssk@eagle.ocn.ne.jp

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/>

