

第37回 日本食品微生物学会 学術セミナー（和歌山）

開催日：平成24年3月2日（金）

12:45～17:00（12:00受付開始）

場 所：和歌山市民会館（市民ホール）

最近問題となった生食に関する話題や和歌山県ならではの食の安全への取り組み等、今最も旬な情報を様々な立場の講演者から発信します。
興味のある方はどなたでもご参加いただけます。みなさまのご参加をお待ちしております。

メインテーマ

「これから求められる食の安全の取り組み」 ー現場での製造管理のありかたー

● 調味梅干しの賞味期限設定への取り組み

賞味期限の設定について、和歌山の特産品である調味梅干しを例に解説します。

赤木知裕（和歌山県工業技術センター）

● 和歌山県における食品製造管理への取り組み ー県版HACCPー

HACCPの考え方に基づいた生産現場～製造・加工～流通・販売に至る衛生管理の取り組みについて紹介。

川崎英直（和歌山県食品・生活衛生課）

● HACCP認定施設における食品製造管理の現状

～無菌充填方式による食品製造技術の現状～

HACCP認証施設の中で、無菌充填方式による食品衛生管理の実例を紹介。

谷口義仁（和歌山ノーキョー食品工業株式会社）

● 生食用魚介類等における現状の問題点

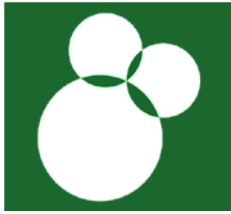
食中毒原因物質としての寄生虫：寄生虫の生態を知ることが予防の第一歩。

阿部仁一郎（大阪市立環境科学研究所）

● 生食用食肉等における規制制定とその後の問題

ユッケ食中毒事件後に制定された生食用食肉に関する規制とは？ その問題点とは？

山崎伸二（大阪府立大学大学院）



第37回 日本食品微生物学会学術セミナー

受講対象者: 調理従事者、栄養士、品質・衛生管理担当者等

平成24年

和歌山市民会館(市民ホール)

3月2日(金) 12:45~17:00

(和歌山市伝法橋南ノ丁7番地) TEL:073-432-1212

申込締切

平成24年2月17日(金)

●定員:200名

参加申込書に必要事項をご記入の上、FAX
またはE-mailにてお申し込みください。
※定員になり次第、締め切らせて頂きますので
お早目にお申し込みください。

●参加・テキスト代:3,000円

料金の徴収は開催当日会場受付で行います。

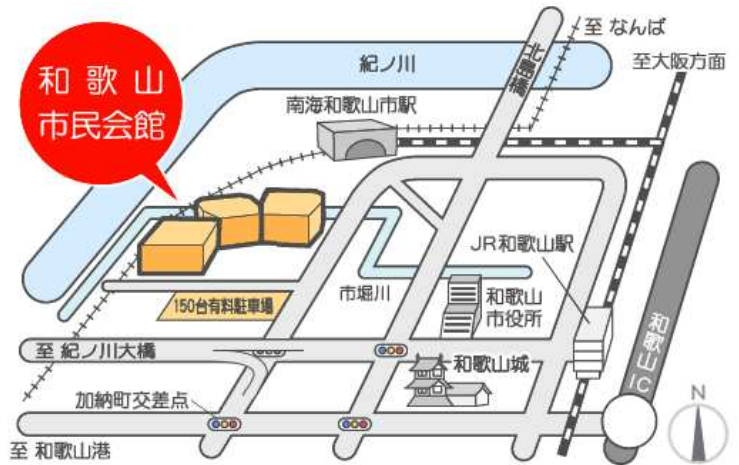
【アクセス】

- ・JR和歌山駅より和歌山市駅行きバスで約15分。
- ・南海和歌山市駅より南西(正面出口を出て右)へ徒歩5分。

詳しくはホームページ

<http://www.qualia.ne.jp/civic-hall/>

ご確認ください。



参加申込先

第37回日本食品微生物学会学術セミナー事務局(和歌山県環境衛生研究センター内)

FAX: 073-423-8798 (Tel: 073-423-9570)

E-mail: kuwata_a0001@pref.wakayama.lg.jp

貴社名	TEL・FAX	
	E-mail	
ご住所	〒	
参加者氏名		所属部署
通信欄		

参加申込書は学会ホームページ <http://www.jsfm.jp/index.html> から入手できます。

参加申込後、1週間以内に返事がない場合は事務局までお問い合わせください。