

# 第39回 日本食品微生物学会 学術セミナー(徳島)

開催日時:平成25年3月12日(火)

12:30~17:00(12:00受付開始)

開催場所:あわぎんホール 4F大会議室

## メインテーマ

### 「食の安心・安全確保のための様々な取り組み」

#### ●食品表示をめぐる現状と今後の課題

栄養表示、原料原産地表示、食品表示の一元化的な法体系のあり方など、食品表示をめぐる現状は目まぐるしく変化している。現行の食品表示制度と今後の取組について概説する。

安藤 峰央(消費者庁・食品表示課)

#### ●加工食品における微生物汚染の現状と対策

各種加工食品から微生物を分離し、作成した食品微生物データベースを活用して微生物汚染の現状と対策について解説する。

岡久 修己(徳島県立工業技術センター)

#### ●食品製造施設における安心・安全に向けた取組み

我が社における新商品販売時の取組みとして賞味期限設定、表示の確認などを中心に既存商品の品質向上へ向けた取組み(クレーム対策など)事例について報告する。

堤 英輔(四国化工機株式会社)

#### ●調理過程での大腸菌O157の病原性抑制

電子レンジを用いる大腸菌O157の病原性抑制と調理器具への大腸菌O157の付着について解説する。

達 牧子(神戸女子短期大学)

#### ●発酵食品や佃煮等のクレームと対策

醤油・味噌や佃煮の低塩・低糖化に伴い、従来では生育・検出できなかった微生物による変敗事例が発生している。そこで、減塩醤油や佃煮の*Lactobacillus*属乳酸菌による変敗事例と検出法及び対策について報告する。

末澤 保彦(香川県産業技術センター)

#### ●百貨店における食の安全・適正表示の推進

危機管理事例に基づく再発防止から予防策の徹底へ — お取引先への依頼内容について

木谷 一成(株式会社 高島屋)

# 第39回 日本食品微生物学会学術セミナー(徳島)

【平成25年3月12日(火) 12:30~17:00】

あわぎんホール 4F 大会議室[URL:<http://www.kyoubun.or.jp/>]

〒770-0835 徳島県徳島市藍場町2丁目14番地 TEL 088-622-8121

申込締切

平成25年2月22日(金)

## ●定員:200名

参加申込書に必要事項をご記入の上、  
E-mail またはFAX 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

- ・徳島駅より徒歩8分
- ・鳴門インターチェンジより車で25分
- ・徳島インターチェンジより車で25分
- ・徳島空港より車で25分
- ・空港連絡バスで25分、徳島駅下車 徒歩8分
- ・周辺に駐車場有



## 参加申込先

第39回日本食品微生物学会学術セミナー事務局(イカリ消毒(株) 徳島営業所)

FAX:088-665-7403 (Tel:088-665-7402)

E-mail:tokushima@ikari.co.jp

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

参加申込書は日本食品微生物学会ホームページ <http://www.jsfm.jp/index.html> から入手できます。  
参加申込後、1週間以内に返信メールがこない場合は、上記事務局までお問い合わせください。