

第40回 日本食品微生物学会 学術セミナー（長野）

長野県における食の安全への取り組みの紹介、食中毒事例から水、野菜、食肉など原材料に注目して衛生管理を検討、加工食品の変敗を新たな観点からの考察など、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。

開催日：平成25年8月22日(木)

13:00～17:30 (12:30受付開始)

場 所：長野市生涯学習センター(TOiGO WEST)

メインテーマ

「食品の安全性の確保を目指して」
～いかに消費者の安心に繋げていくか～

●長野県における食品の安全性確保の現状と展望

長野県の食品衛生行政の取り組みと新たに制定された「食品の安全・安心条例」について紹介します。

高木 正明（長野県健康福祉部食品・生活衛生課）

●飲料水が原因となった複数の腸管出血性大腸菌による食中毒事例から水の衛生を考える

使用水が原因で発生した集団食中毒事例を紹介し、水の衛生管理について考察します。

笠原 ひとみ（長野県環境保全研究所）

●広域に発生した毒素原性大腸菌O148食中毒事例から野菜加工施設の衛生管理を考える

野菜を原因とした広域食中毒発生事例を紹介し、野菜の衛生管理について考察します。

北原 瑞枝（長野市保健所）

●生食される食品の衛生管理について考える

食肉や牛レバーの生食や野菜など非加熱食品の衛生確保のために、食中毒事件を契機に設けられた施策と施策の打ち出された経緯を解説するとともに今後の展望について考察します。

山本 茂貴（元国立医薬品食品衛生研究所）
（東海大学海洋学部）

●長野県特産品の安全確保技術と美味しさの探求

加工による食品成分の変化、食品の変敗要因とその防止、長野県の特産品を用いた新たな食品の開発などについて紹介します。

大日方 洋（長野県工業技術総合センター）



第40回 日本食品微生物学会学術セミナー

食品衛生に関心のある方は、会員以外の方でも参加できます。

平成25年

長野市生涯学習センター 4F大学習室

8月22日(木) 13:00~17:30 (長野市鶴賀問御所町1271-3) TEL:026-233-8080

申込締切

平成25年7月19日(金)

●定員:150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、締め切らせていただきます
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

参加費は当日、会場受付にてお支払いください。

【アクセス】

- ・JR長野駅善光寺口より徒歩約10分。
- ・バス JR長野駅善光寺口乗車(昭和通り下車)。

※会場の駐車場(有料)は限りがございますので、なるべく公共交通機関をご利用いただきますようお願いいたします。



参加申込先

第40回日本食品微生物学会学術セミナー事務局(長野県環境保全研究所内)

FAX: 026-224-3415 (Tel: 026-227-0354)

E-mail: nakazawa-haruyuki@pref.nagano.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。