

第42回 日本食品微生物学会 学術セミナー(神奈川)

食品衛生に関心のある方はどなたでもご参加いただけます。

開催日：平成26年7月17日(木)

12:30~17:30 (12:00受付開始)

場所：日石横浜ホール

メインテーマ

「神奈川における安全・安心な食品の提供」
～自治体の取り組みと現場の品質管理から見えるもの～

● 神奈川県のおの食の安全・安心の確保の取組み

「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例」に基づき、神奈川県が県民や食品関連事業者と協力して実施している食の安全・安心の確保に向けた取組みについて紹介します。

細野正人 (神奈川県保健福祉局生活衛生部食品衛生課)

● 腸管出血性大腸菌感染症事例への対応

① 横浜市における事例発生時の調査体制について

事例発生時に横浜市保健所が感染の拡大防止や原因究明のために、どのような体制で患者や飲食店などの利用施設を調査・検査し対応しているのかを説明します。

毛利一也 (横浜市健康福祉局健康安全部健康安全課)

② 焼肉店で発生したO157食中毒事例の行政対応

平成25年9月に川崎市内で発生した焼肉店におけるO157食中毒について、発生状況・施設への措置及び再発防止指導などの対応について報告します。

池田智宏 (川崎市川崎区役所保健福祉センター 衛生課)

● なぜ日本の腸炎ビブリオ食中毒は減少したのか？

日本での腸炎ビブリオ食中毒の経過および食中毒が減少した背景について、特に、厚生労働省による対策や魚介類中の腸炎ビブリオ汚染の変化、分離株の特徴などの調査研究による検証も含めて解説します。

工藤 由起子 (国立医薬品食品衛生研究所 衛生微生物部)

● ユーコープにおける安全・安心な食品提供の取組み

組合員に安全・安心な商品を提供するための店舗や宅配センターでの取組みや商品検査など品質管理活動について紹介します。

寺井 里枝 (生活協同組合ユーコープ 品質管理部)

● 弁当、総菜における微生物検査の在り方について

保存料や日持ち向上剤等の食品添加物を極力使用せず、かつ常温にての販売によるシウマイを中心とした惣菜、弁当類の衛生管理として、日々の検査の在り方とその検査態勢について紹介します。

足立 好康 (株式会社崎陽軒 東京事業部)

● GFSI食品安全システムのイオンにおける活用

世界中の小売業やメーカーなど食品サプライチェーンに関わる多くの食品安全専門家達が業種を超えて集まり、協働して食の安全に取り組む組織であるGFSI(Global Food Safety Initiative)の概要とイオンでの実践例、また、イオンにおける店舗衛生の取組みについてご紹介します。

宮地 邦明 (イオン株式会社 品質管理部)



第42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、会員以外の方でもご参加いただけます。

平成26年7月17日(木)12:30~17:30

日石横浜ホール (日石横浜ビル: 横浜市中区桜木町1-1-8)

申込締切

平成26年6月13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・資料代: 3,000円

料金の徴収は開催当日会場受付で行います。

【会場へのアクセス】

- ・JR京浜東北・根岸線、横浜市営地下鉄「桜木町」駅より徒歩4分。
- ・みなとみらい線「みなとみらい」駅からは、ランドマークを通り抜け徒歩6分。

※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42回日本食品微生物学会学術セミナー事務局 (神奈川県衛生研究所内)
 FAX: 0467-83-4457 (Tel: 0467-83-4400)
 E-mail: kuroki.gcg3@pref.kanagawa.jp

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