主催：日本食品微生物学会・日本食品衛生学会・日本食品化学学会

　共催：日本食品衛生協会、食品化学新聞社

協賛：日本食品添加物協会、日本食品科学工学会、日本防菌防黴学会、日本調理科学会

ifia JAPAN 2019食の安全・科学フォーラム　第18回セミナー＆国際シンポジウム

**食品安全規格の国際整合性と野菜の衛生管理**

**Global Harmonization of Food safety & hygiene management of Vegetables**

日　　時：平成31年5月22日（水）　10時00分～16時50分（受付開始9時30分）

場　　所：東京ビッグサイト青海展示棟B　セミナー会場202

　定　　員：150名（事前申し込み締め切り　5月14日）

　参 加 費：事前申し込み（主催学会/共催・協賛団体会員）＊弁当付き　　　 9,000円

　　　　　　事前半日（午前または午後）（主催学会/共催・協賛団体会員）　　6,000円

　　　　　　事前申し込み一般　＊弁当付き　　　　　　　 　　　　　　 12,000円

　　　　　　事前半日（午前または午後）（一般）　　　　　　　　　　 　　　9,000円

当日申し込み（会員割引、弁当なし）　　　　　　　　 　　　15,000円

プログラム（予定）：

10:00-10:02 総合司会挨拶　　　　　　 　　　　 日本食品衛生学会代表　宮下 隆 氏

10:02-10:05 主催者代表挨拶 　　　　　　　 日本食品化学学会代表　穐山 浩 氏

1. **食品の安全管理の国際動向（質疑応答は随時）**

座長　国立医薬品食品衛生研究所　穐山 浩 氏

10:05-11:05　台湾における食品安全政策

台湾駐日台北経済文化代表処科学技術部部長　 陳 俊栄 氏

11:05-11:35　対米・対EU輸出食肉認定制度について

　　　　　　　　厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課　田中 鈴子 氏

11:35-12:05　食品のリスク評価とその国際整合性

　　　　　　　　　　　　食品安全委員会　川西 徹 氏

　　　　　昼休み（事前全日申し込み者弁当有）

＊展示会場内をご視察下さい。関連会社多数出展の食の安全科学ゾーンもございます

**第二部**　**野菜の衛生管理**

座長　公益社団法人日本食品衛生協会　甲斐明美 氏

13:30-14:10　野菜の汚染実態と食中毒の防止

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　一般財団法人東京顕微鏡院　森 哲也 氏

14:10-14:50　殺菌に係わる近年指定された食品添加物

　　　　　　　　　　　　　国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部　久保田 浩樹 氏

休憩

15:00-15:40　野菜の洗浄・殺菌の最新技術と次亜塩素酸の効果的な使用方法

三重大学 大学院生物資源学研究科教授　福﨑 智司 氏

15:40-16:20　カット野菜の安全性と製造のポイント

　　　　　　　　　　　　　　　キユーピー株式会社　宮下 隆 氏

16:20-16:40　質疑応答 午後の部

16:40-16:50　閉会挨拶　　　　　 　　　　 日本食品微生物学会代表　工藤 由起子 氏

**セミナー申込用紙**

**下記にご記入の上、**

**（株）食品化学新聞社　森下（**[**s.morishita@foodchemicalnews.co.jp**](mailto:s.morishita@foodchemicalnews.co.jp)**）**

**までメールにてお送りください。**

**13日までのお申込みで、請求書と受講証を送付いたします。**

**※以降のお申込は受付後、セミナー受付にて当日お支払（事前申込み価格）となります。**

|  |
| --- |
| **事前申し込み（主催学会・協賛団体会員　＊所属団体名：　　　　　　　　　）**  **□全日　□第一部　□第二部**  **事前申し込み**  **□全日　□第一部　□第二部**  **金額　\** |
| **貴社名** |
| **フリガナ** |
| **氏名** |
| **部署名** |
| **役職名** |
| **住所　〒** |
| **TEL** |
| **FAX** |
| **E-mail** |