

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：ILSI、JETRO、食品産業センター、日本食品衛生協会、食品化学新聞社

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 青海展示会場内
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 穂山 浩 氏

第一部 食品の安全管理の国際動向（質疑応答は随時）

座長 ILSI JAPAN

10:05-11:05 台湾の食品安全規制の現状について（仮）
 台北駐日経済文化代表処科学技術部部長・台北医科大学教授 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
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 洗浄・殺菌に係わる近年指定された食品添加物（仮）
 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 福崎 智司 氏
15:40-16:20 カット野菜の安全性と製造管理（仮）
 キューピー株式会社 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

お申し込み：<http://www.ifiajapan.com>

お問い合わせ事務局：(株)食品化学新聞社 今立、森下 TEL 03-3238-7828