

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（予定）：日本食品衛生協会、食品産業センター、食品化学新聞社

ifia JAPAN 2023 食の安全・科学フォーラム 第22回セミナー&国際シンポジウム
水産食品の安全性

Seafood Global Standard and safety

日時：令和5年5月17日（水） 10時00分～17時00分（受付開始9時30分）

場所：東京ビッグサイト 会議棟 605

定員：120名（事前申し込み締め切り 5月8日（月））

参加費：事前申し込み 全日 ※お弁当付き

主催学会/共催団体会員	9,000円
一般	11,000円
事前申し込み 半日（第一部または第二部）	
主催学会/共催団体会員	6,000円
一般	8,000円
当日申し込み（会員割引・お弁当なし）	13,000円

プログラム（予定）：

10:00-10:02	総合司会挨拶	日本食品微生物学会代表
10:02-10:05	主催者代表挨拶	日本食品化学学会代表 船見 孝博 氏

第一部 水産食品の安全性と規格

座長：一般財団法人食品産業センター 山口 隆司 氏

10:05-11:05	水産食品の安全性確保：ハザードとリスク管理 厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課 課長補佐 内海 宏之 氏
11:10-12:00	JFS-B 規格の概要と水産加工食品における JFS 規格取得事例紹介 一般社団法人食品安全マネジメント協会 理事長 大羽 哲郎 氏

昼休み

※関連会社多数出展の食の安全・分析エリアもございます。展示会場内もご視察下さい

第二部 製造現場におけるリスク要因とその対応

座長：公益社団法人日本食品衛生協会 加地 祥文 氏

13:15-14:00	再注目されるリステリア管理 東京海洋大学 名誉教授 木村 凡 氏
14:05-14:50	水産加工現場における危害要因対策（仮） 一般社団法人 大日本水産会
14:50-15:05	—— 休憩 ——
15:05-15:50	アニサキスを中心とした寄生虫由来水産系食中毒 国立医薬品食品衛生研究所 衛生微生物部 第二室長 大西 貴弘 氏
15:55-16:40	養殖魚における抗菌薬使用の現状と薬剤耐性菌（仮） 水産大学校 食品科学科 准教授 古下 学 氏
16:40-16:55	質疑応答 午後の部
16:55-17:00	閉会挨拶 日本食品衛生学会代表 山川 宏人 氏

お申し込み：<http://www.ifiajapan.com> ※3月中旬頃から受付開始

事務局：(株)食品化学新聞社 今立、森下 TEL 03-3238-7818