

持続可能な食品安全への取り組み

Sustainable food safety initiatives

主催：日本食品微生物学会、(公社)日本食品衛生学会、日本食品化学学会
共催：(公社)日本食品衛生協会、(一社)日本食品添加物協会、(株)食品化学新聞社

- 日 時：2026年5月28日(木) 10:00~16:40 (受付開始 9:30)
- 会 場：東京ビッグサイト 会議棟 605
- 参加費(税込)：事前申込み 主催学会/共催団体会員 全日(お弁当つき)…………… 10,450円
主催学会/共催団体会員 半日(第一部または第二部)…………… 6,600円
一般 全日(お弁当つき)…………… 13,200円
一般 半日(第一部または第二部)…………… 8,800円
当日申込み(会員割引・お弁当なし)…………… 16,500円

募集人員：120名

事前申込み締切：5月18日(月)

プログラム：

- 10:00-10:02 総合司会挨拶 日本食品微生物学会 代表 工藤由起子 氏
- 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 サステナブルな食品供給に向けた国内外の取り組み (質疑応答は随時)

座長：(一社)日本食品添加物協会 常務理事 木戸啓之 氏

- 10:05-10:50 食品ロスの現状と削減の推進 消費者庁 消費者教育推進課 食品ロス削減推進室 室長 田中誠 氏
- 10:55-11:25 分析アプローチによるマイクロプラスチック生成メカニズム解明の取組 旭化成(株) 基盤技術研究所 部長 栗間昭宏 氏
- 11:30-12:15 明日を耕す：EUにおける農業と食料生産の持続可能な道筋 ※逐次訳 駐日欧州連合代表部 通商部 参事官 イザベラ デストベレア 氏

(昼 休 み)

※関連会社多数出展の食の安全・分析エリアもご紹介します。展示会場内もご視察ください

第二部 賞味期限延長に向けたアプローチ

座長：(公社)日本食品衛生協会 常務理事 道野英司 氏

- 14:00-14:45 食品添加物による微生物制御 三栄源エフ・エフ・アイ(株) プリザベーションユニット 矢木一弘 氏
- 14:50-15:35 おいしさや品質を保つための容器・包装技術 日本女子大学 食科学部 食科学科 准教授 北澤裕明 氏
- 15:40-16:25 ファミリーマートの食品添加物と食品ロスへの取り組み (株)ファミリーマート 製造基盤・品質管理本部 製造基盤整備部 原材料管理グループ 炭谷晃平 氏
- 16:25-16:35 質疑応答(第二部)
- 16:35-16:40 閉会挨拶 日本食品衛生学会 代表 飯島賢 氏

※講演タイトル、講師は4月10日現在時点のものであり、予告なく変更になる場合がございます。最新情報は随時公式サイトおよび食品化学新聞社の媒体にてご確認ください。

お問合せ・お申込みは裏面へ

