

ifia/HFE JAPAN 2024 食の安全・科学フォーラム
第23回セミナー&国際シンポジウム

弁当・惣菜の安全性

Safety of Delicatessen

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、日本食品添加物協会、食品化学新聞社

日時：令和6年5月22日（水）13:20～17:00（受付開始13:00）

場所：東京ビッグサイト 南3・4ホール セミナールーム201

定員：250名（事前申込み締切 5月14日（月））

参加費：事前申込み

主催学会／共催団体会員…………… 6,600円

一般…………… 8,800円

当日申込み（会員割引なし）…………… 11,000円

プログラム（予定）

13:20-13:22 総司会挨拶 日本食品微生物学会代表 川崎晋 氏

13:22-13:25 主催者代表挨拶 日本食品化学学会代表 船見孝博 氏
（座長：公益社団法人日本食品衛生協会）

13:25-14:10 平常時・非常時の弁当・惣菜と食品安全文化
一般財団法人日本食品分析センター 学術顧問
北海道大学 名誉教授 一色賢司 氏

14:10-14:40 弁当・惣菜のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理—現状と課題—（仮）
厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課 HACCP推進室

休憩（10分）

14:50-15:35 米飯に由来する食中毒と微生物の知られざる舞台裏
北里大学 獣医学部 主任教授 胡東良 氏

15:35-16:20 惣菜工場における食物アレルギー管理（仮）
日本ハム株式会社 中央研究所 鶴田慎太郎 氏

16:20-16:50 弁当・惣菜におけるハードル理論と食品添加物の効果的な利用（仮）
三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
プリザベーションユニット 副ユニット長 課長 佐藤浩之 氏

16:50-16:55 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1月24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。

お申込み：<https://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