
一般社団法人兵庫県食品産業協会メールマガジン 令和6年10月18日(第534号)

今回のメールマガジンは「食の安全安心セミナー」のご案内です。

なお、当協会ホームページでは過去のメールマガジンも掲載しています。

<https://www.h-syokusan.com/>

.....

(このメールは、兵庫県食品産業協会の企業会員 団体会員の皆様、関係者の皆様にBCCで配信しております。

団体の個別会員への配信、複数の配信先の希望、配信先の変更又は配信停止をご希望される場合は、食品産業協会事務局までご連絡ください。)

「食の安全安心セミナー」のご案内

今年度も兵庫県後援、一般社団法人食品微生物科学協会主催、弊協会他の共催により、「～食中毒防止と HACCP 制度化の現状について～」というテーマで食の安全安心セミナーを開催します。

新型コロナウイルスの位置づけが従来の2類相当から5類に変更になって以降、全国的に食中毒が増加の傾向です。新型コロナウイルスによる感染防止のための手洗い励行やアルコール消毒の徹底で食中毒が激減した事実により、手洗い、アルコール消毒が食中毒防止に効果的であることは確認されましたが、今年度は食中毒発生のメカニズムや、防止対策について再確認を目的としてセミナーを開催したいと思います。

制度化されたH A C C Pによる衛生管理の現状と食中毒防止をテーマにご講演を頂くと共に協会会員および賛助会員企業の皆様にご協力をお願いし、セミナーに参加頂く食品製造、飲食をはじめ、農産加工等の事業者の方々にも有益となる情報提供の場にしたいと考えています。

お申し込みは、一般社団法人食品微生物科学協会ホームページからお願いいたします。なお、定員（会場50名、WEB100名）になり次第締め切らせていただきます。

一般社団法人 食品微生物科学協会 (kobe-biseibutsu.or.jp)

<https://www.kobe-biseibutsu.or.jp/>

基調講演：「食の安全安心の推進について～食中毒対策を中心に～」

兵庫県保健医療部生活衛生課 食品安全官 天野 和幸 先生

特別講演：「災害時の食の安全安心」

神戸学院大学栄養学部 伊藤 智 先生

プレゼンテーション：

1. 環境検査キットのご紹介
2. 町田予防衛生研究所の特徴
3. 簡便・迅速キットを活用した手洗いに関する提案

日 時：2024年11月15日（金） 13:00～17:00（開場 12:30）

費 用： 会員 無料（※食産協の会員、兵庫県職員は無料）

一般 2000円

場 所：神戸商工貿易センタービル 14階 一般社団法人神戸貿易協会

第1会議室 神戸市中央区浜辺通5丁目1番14号

兵庫県食品産業協会事務局からお知らせ

◎ 兵庫県食品産業協会では、「食品企業安全 安心相談室」を設け、食の安全安心に対する取り組みや従事者の衛生管理、食品表示など食品の安全確保のための品質管理などのお手伝いをしております。お困りの会員様は事務局にご相談ください。

◎ 研修会など会員向け情報がありましたら、会員の皆様におつなぎします。新商品情報や消費者向けイベント等はホームページでご紹介いたします。事務局までご連絡下さい。

◎ 事務局 兵庫県食品産業協会 専務理事兼事務局長 新岡史朗 事務職員 西阿十ゆり

神戸市中央区花隈町12-6 第三大知ビル 2階

TEL 078-361-8154 FAX 078-361-8155

E-mail h-ssk@eagle.ocn.ne.jp

ホームページ h-syokusan.com

<https://www.h-syokusan.com/>
