



現場における衛生管理と 運用のための考え方

日時: 2023年3月6日(月) 13:15~16:50
フクラシア八重洲(東京都中央区八重洲 2-4-1)
住友不動産八重洲ビル(旧ユニゾ八重洲ビル)3階)
参加費:会員:無料 / 会員外:5,000円 定員 64名
※協賛後援等団体の会員の参加費は無料です。

12:30- 受付開始
13:15-13:25 挨拶 (フード・フォーラム・つくば幹事長 間 和彦氏)
13:25-13:35 講演会のねらい(フード セーフティ分科会幹事 立石 亘氏・川崎 晋氏)
13:35-14:35

「飛騨牛ブランドの海外輸出と食肉センターの 衛生管理について」



小林 光士 氏 (飛騨ミート農業協同組合連合会 代表理事専務)

「産地一体で取り組む飛騨牛ブランドの輸出」を事例に、現在牛肉輸出に直面している課題、および食肉センターに義務化された Codex「食品衛生の一般原則」による衛生管理の基本的な考え方と、より正確な HACCP の構築について紹介する。

14:35-14:45 休憩
14:45-15:45

「*Listeria monocytogenes* に着目した 製造環境の衛生管理」



下島 優香子 氏 (相模女子大学栄養科学部管理栄養学科 准教授)

Listeria monocytogenes は食品製造環境に定着し、食品製品を二次汚染します。本菌を対象とした環境モニタリングは、本菌による危害防止および一般的衛生管理の確認に有効です。今回は実例を紹介しながら解説します。

15:45-15:55 休憩
15:55-16:40 総合討論
16:40-16:50 閉会の挨拶 (農研機構食品研究部門 所長 亀山 眞由美氏)

お問合せ・参加申込み先 <https://forms.gle/22duf6Z7DxS8RGkW6> (〆切 2月27日)

◆フード・フォーラム・つくば 事務局

Email : office@fft.gr.jp (萩原・塚田) TEL: 029-838-8010

URL: <http://www.fft.gr.jp>