

～食の微生物汚染：リスク低減の ポイントを議論する～

2018年7月25日(水)

場 所：東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール
(〒113-8657 東京都文京区弥生1-1-1 東京メトロ南北線東大前 徒歩5分)

主 催：NPO食の安全と安心を科学する会 (SFSS)

後 援：東京大学大学院農学生命科学研究科食の安全研究センター

本フォーラムの主旨、開催概要：

食の微生物汚染リスクに詳しい専門家をお迎えし、ご講演(各30分)+総合討論の構成とします。総合討論では、食品の微生物汚染に関わるリスク低減策について、会場からのご質問に講師が回答する形で議論します。

プ ロ グ ラ ム

*講師/演題は変更の可能性があります

13:00-13:30 『オーバービュー：原因食品から考察する食中毒微生物の動態』

関崎 勉

(東京大学大学院農学生命科学研究科 食の安全研究センター長、教授)

13:30-14:00 『腸管出血性大腸菌はどこにいる?』

大西 真

(国立感染症研究所 副所長・細菌第一部長)

14:00-14:30 『鶏卵加工におけるサルモネラリスクへの対応』

大河内 美穂

(キューピー株式会社 品質保証本部食品安全科学センター 微生物チーム チームリーダー)

14:30-15:00 コーヒーブレイク

15:00-15:30 『カンピロバクター食中毒のリスク低減に立ちはだかる課題』

三澤 尚明

(宮崎大学産業動物防疫リサーチセンター 教授・センター長)

15:30-16:00 『ノロウイルス食中毒の現状・対策・課題』

野田 衛

(公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問)

16:10-17:50 パネルディスカッション

上記パネラー5名、進行：山崎 毅 (SFSS)

18:00-19:30 懇親会(講師を囲む会)@講演会場ロビー (café agri 101)

対象：一般消費者、食品関連行政、食品事業者、マスメディア、市民団体、アカデミアなど
*小学生以下の入場はお断りします。満席の場合は入場をお断りする事があります。事前登録をおすすめします。

定員：90名

参加費：講演会：3,000円 懇親会：2,000円 (当日会場にて現金で申し受けます)

*SFSS会員、後援団体、メディア関係者(取材の場合)は講演会参加費が無料

参加申込み：

SFSSホームページ・申込みフォームから受け付けます。下記、URLよりお申し込みください。

http://www.nposfss.com/form_forum15.html

事前登録締切：2018年7月20日(金) 予定

お問い合わせ：SFSS事務局まで

TEL/FAX：03-6886-4894、

email：info@nposfss.com

