

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：日本食品衛生協会、食品化学新聞社ほか

ifia JAPAN 2019 食の安全・科学フォーラム 第18回セミナー&国際シンポジウム  
**食品安全規格の国際整合性と野菜の衛生管理**  
**Global Harmonization of Food safety & hygiene management of Vegetables**

日時：平成31年5月22日（水） 10時00分～16時50分（受付開始9時30分）  
場所：東京ビッグサイト青海展示棟B セミナー会場202  
定員：150名（事前申し込み締め切り 5月14日）  
参加費：事前申し込み（主催学会・共催団体会員）\*弁当付き 9,000円  
事前半日（午前または午後）（主催学会・共催団体会員） 6,000円  
事前申し込み一般 \*弁当付き 12,000円  
事前半日（午前または午後）（一般） 9,000円  
当日申し込み（会員割引、弁当なし） 15,000円

プログラム（予定）：

10:00-10:02 総合司会挨拶 日本食品衛生学会代表 宮下 隆 氏  
10:02-10:05 主催者代表挨拶 日本食品化学学会代表 穂山 浩 氏

**第一部 食品の安全管理の国際動向（質疑応答は随時）**

座長 調整中  
10:05-11:05 台湾の食品安全規制の現状について  
台北駐日経済文化代表処科学技術部部长・台北医科大学教授 陳 俊栄 氏  
11:05-11:35 対米・対EU輸出食肉認定制度について  
厚生労働省  
11:35-12:05 食品のリスク評価とその国際整合性  
食品安全委員会 川西 徹 氏

昼休み（事前全日申し込み者弁当有）

\* 展示会場内をご視察下さい。関連会社多数出展の食の安全科学ゾーンもございます

**第二部 野菜の衛生管理**

座長 公益社団法人日本食品衛生協会 甲斐明美 氏  
13:30-14:10 野菜の汚染実態と食中毒の防止  
一般財団法人東京顕微鏡院 森 哲也 氏  
14:10-14:50 殺菌に係わる近年指定された食品添加物  
国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部 久保田 浩樹 氏  
休憩  
15:00-15:40 野菜の洗浄・殺菌の最新技術と次亜塩素酸の効果的な使用方法  
三重大学 大学院生物資源学研究科教授 福崎 智司 氏  
15:40-16:20 カット野菜の安全性と製造のポイント  
キューピー株式会社 宮下 隆 氏  
16:20-16:40 質疑応答 午後の部  
16:40-16:50 閉会挨拶 日本食品微生物学会代表 工藤 由起子 氏

お申し込み：http://www.ifiajapan.com

お問い合わせ事務局：(株)食品化学新聞社 今立、森下 TEL 03-3238-7828