

第2回食品衛生セミナー

「腸管出血性大腸菌 O157 等食中毒予防技術セミナー」

～食中毒事例に学ぶ発生原因と予防対策～

実施要領

(1) 開催趣旨

平成8年に堺市の学校給食で発生した腸管出血性大腸菌 O157 大規模食中毒事件から17年、これまで感染症及び食中毒予防のために様々な行政指導や注意喚起が行われてきました。しかし、今日まで感染者数は毎年4千人前後、食中毒患者も数百人の発生状況が続いています。そして2年前にはユッケを原因食品とする痛ましい O111 食中毒事件が発生し、生食用牛肉の規格基準化、牛レバーの生食禁止など厳しい食品衛生法の規制が課せられることとなりました。

O157 等腸管出血性大腸菌食中毒発生を防止するためには、食品の汚染原因、加熱調理や取扱衛生でなぜ防げなかったのかなど真の原因を発生事例から学び、その対策を一つひとつ確実に実行すること、ならぬことはならぬ(堅く守らねばならぬ)ことが求められています。

今回は、給食事業に従事されている方々を中心に、参加者の皆様と一緒に、現場視点で考えるセミナーを企画し、腸管出血性大腸菌食中毒の予防に資することとします。

(2) 主催等

主 催：一般財団法人食品分析開発センターSUNATEC、東海食品衛生研究会

共 催：公益社団法人日本給食サービス協会、三重県給食事業協同組合

後 援：三重県・四日市市

(3) 日時・場所

平成25年7月20日(土) 13時30分～16時55分 (受付開始 13時00分)

会 場 じばさん三重 4F 視聴覚室

〒510-0075 三重県四日市市安島 1-3-18 TEL 059-353-8100

(4)内 容：別紙プログラムのとおり

(5)参加費：無料

(6)申込期限：平成25年7月5日(金)

(7)参加定員：60名(定員になり次第、締め切らせていただきます。)

(8)申込方法：別紙申込書によりFAX又はメールでSUNATEC 公益事業推進室まで

(9)事務担当

一般財団法人食品分析開発センターSUNATEC 公益事業推進室

三重県四日市市赤堀2丁目3-29、Tel:059-354-2391 Fax:059-354-2394

担当者：石垣、小林

<第2回食品衛生セミナープログラム>

別紙

13:00～13:30	受 付(4F ロビー) 会場(4F 視聴覚室)
13:30	開 会
13:30～13:45	あいさつ 東海食品衛生研究会会長 庄司 正 (一般財団法人食品分析開発センターSUNATEC 理事長) 公益社団法人日本給食サービス協会理事 安全衛生管理委員会委員長 岩崎 史嗣 (株式会社トモ 代表取締役社長)
13:45～14:50	基調講演 事例で見る食中毒の現場－その原因と教訓－ サントリービジネスエキスパート株式会社顧問 谷口 力夫 (元東京都杉並区保健所食品衛生監視員)
14:50～15:15	事例報告 三重県で発生した O157 食中毒事件の原因究明 東海食品衛生研究会会長 庄司 正
15:15～15:30	休 憩
15:30～16:45	リスクコミュニケーション(RC) O157 等食中毒予防技術、ならぬことはならぬもの(堅く守らねばならぬこと) 座長・コーディネーター 東海食品衛生研究会幹事 松林 光和 (株式会社トモ食品衛生本部長) ※あらかじめ寄せられた質問や会場からの意見等により RC を行います。
16:45～16:55	講評・閉会 三重県給食事業協同組合理事長 藤盛 時雄 (株式会社ニューポート 代表取締役社長)
17:00～18:30	情報交換会(交流会) 4F 研修室



FAX 059-354-2394

メール macinfo@mac.or.jp

セミナー参加申し込み用紙

一般財団法人 食品分析開発センターSUNATEC 公益事業推進室 行

参加者氏名 :

所 属 名 :

所属部署名 :

情報交換会 : 参加 不参加

※ 複数名にてセミナーにご参加の場合は、お手数ですがご参加いただける方のお名前を全員ご記入願います。メール申込の場合は各項目についてお知らせ下さい。

ご連絡先 住所 :

TEL :

FAX :

★ご質問事項など

講師及びリスクコミュニケーションに対するご質問・ご意見を事前にお寄せ下さい。
講師及びコーディネーターにお伝えいたします。

参加ご希望の方は、**7月5日(金)まで**にこの参加申し込み用紙にご記入いただき、FAX
又はメール(あて先:macinfo@mac.or.jp)にてお申し込み下さい。(定数60名先着順)