

# 食の安全・安心を支えるフロント/テクノロジー

日時 : 2019年11月19日(火) 13時30分～

会場 : アキバプラザ 7階 EXルーム <千代田区神田練塀町3>

参加費 : **¥15,000-(税別) 食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料**

【座長:】 一般財団法人機能水研究振興財団 理事長 堀田国元氏

食の安全・安心のためには、食に関する正しい知識・情報の取得や安全性をチェックする技術の進歩が不可欠である。昨今、食に関するフェイクニュースが後を絶たずに流れており、そのことが食の安全・安心にネガティブに作用している。そうしたフェイクニュースに敢然と立ち向かって行動されている山崎毅氏に「ファクトチェックの重要性」について講演をお願いした。一方、「汚れの見える化」は食品の調理加工現場における衛生管理に不可欠である。そこで、厚労省が認めたATPふき取り検査法を開発した本間茂氏に、同検査法の最新知識とHACCP時代を迎えた衛生管理現場にもたらしているインパクトについてお話をお願いした。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

## 食のリスクに関するファクトチェックの重要性 ～「食の安心」を利用したマーケティングの弊害～

NPO法人食の安全と安心を科学する会(SFSS) 理事長 山崎 毅氏

<http://www.nposfss.com/>

<https://blogs.com/blogger/sfss/article/>

昨年より「食べてはいけない加工食品」実名リストを発表した週刊誌報道に対して、我々はファクトチェックを実施した。いまの日本で食品添加物・残留農薬・遺伝子組換え作物・食の放射能汚染の4つのリスクは「食の安心」マターであり、クリアすべき「食の安全」は食中毒微生物、食物アレルギー、食品自体の栄養成分などだ。「食の安心」のフェイクニュースは社会問題であり、ファクトチェックの必要性とともに「添加物不使用表示」などのマーケティング手法の弊害についても議論したい。

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

## ATPふき取り検査の進歩と重要性 ～「汚れの見える化」が衛生管理現場にもたらしたこと～

ATP・迅速検査研究会 理事 / 元 キッコーマン(株) 本間 茂氏

[http://info.nissyoku.co.jp/seminar\\_pdf/pa\\_041\\_1y160801.pdf](http://info.nissyoku.co.jp/seminar_pdf/pa_041_1y160801.pdf)

<https://atp-jinsokukensa.com/>

ATPふき取り検査はATPおよびその関連物質を汚染指標とすることで、手指を含め、種々の衛生的な取扱を求められる機器の清浄性がその場で評価できる検査手法である。ここではこの検査法の原理や特徴について解説し、食品衛生分野で始まった利用が医療や公衆衛生の分野へも拡大していること、そして「いつでも、どこでも、誰にでも、その場で清浄性が評価できる」ことが、食品衛生法の改正によるHACCP制度化の中で衛生管理の現場にどのようなインパクトを与えるかについても言及する。

【座長まとめ】 16:10～16:30

お問い合わせ先:

**日本食糧新聞社**

(食品ニューテクノロジー研究会) 中山清美

電話 03-3537-1310 FAX 03-3537-1071

〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階

# 食の安全・安心を支えるフロント / テクノロジー

食品ニューテクノロジー研究会

11月19日申込書

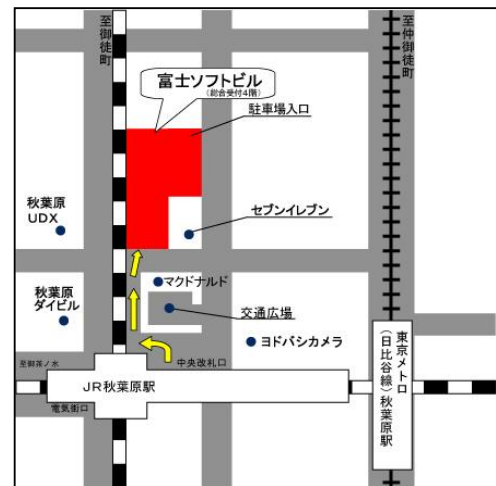
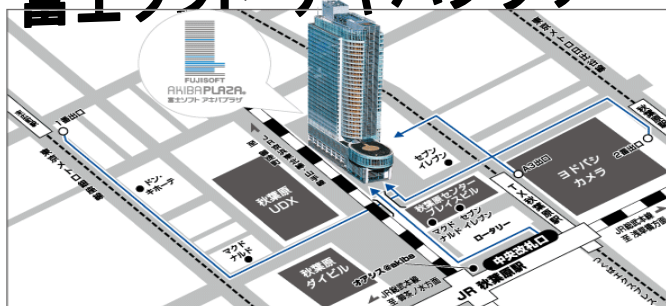
FAXで03-3537-1071までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行していません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署 / お役職

## 会場案内

### 富士ソフト アキバプラザ



〒101-0022 東京都千代田区神田練塀町3  
富士ソフト秋葉原ビル 7階 プレゼンルーム  
TEL:050-3000-2741

※ ファミリーマート前のエレベーターで7階にお上がりください。

2019年12月17日(火) 13:00～ 食の情報館

『ハードルテクノロジーの活用による食品保存と食品ロス削減』

座長： 鹿児島県大隅加工技術研究センター 所長 岩元睦夫氏

講師： 三栄源エフ・エフ・アイ(株) 食品保存技術研究室 小磯博昭氏

(株)サナス 機能性食品開発部 部長代行 吉永一浩氏

農研機構食品研究部門 先端食品加工技術ユニット ユニット長 植村邦彦氏

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ セミナー申込 <http://bit.ly/1cSZRck>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。