

2019 美味技術学会シンポジウム
美味しさと安全・安心をデザインする「ニッポン」の食品製造技術
—2020 東京オリ・パラを見据えて—

趣 旨 「ニッポン」には清酒、味噌、醤油に代表される発酵技術を用いた食品製造技術があります。また、饅頭、抹茶、蕎麦などの日本を代表する食品もあります。これらの食品は中小零細企業が製造している場合が多く、食品安全システムを構築していない食品事業者がほとんどです。これらの実態を受け、厚生労働省は、「原則として全ての食品等事業者の皆様に HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいただくこと」をもりこみ食品衛生法の改定を行いました。また 2020 年 8 月に東京オリンピック・パラリンピックの開催を控え、海外から来られるお客様に、「ニッポン」の安全で安心な食品作りと、そのことを通じてデザインされた様々な伝統食を堪能していただくために、HACCP に沿ったシステム作りが必要であると考えています。「安全・安心で美味しさをデザインする」を本シンポジウムの合い言葉とし、HACCP の考え方、その導入事例を食品事業者様に知っていただくために企画致しました。多数の方の参加をお待ちしております。

開催日時 2019 年 7 月 11 日(木) 10:50~15:50
場 所 東京ビッグサイト 会議棟 6 階 605・606 セミナー会場
主 催 美味技術学会
共 催 (一社)日本食品機械工業会
協 賛 農業食料工学会, (一社)日本食品工学会

プログラム

10:50~11:00	開催挨拶	美味技術学会長, (一社)日本食品機械工業会
11:00~11:45	講演(1)	これからの食品安全と食品衛生 一色 賢司 日本食品分析センター 学術顧問, 北海道大学名誉教授
11:45~12:30	講演(2)	食のリスクと食品安全行政 有菌 幸司 くまもと食の安全安心県民会議 会長, 熊本県立大学 教授
12:30~13:30	休憩	
13:30~14:15	講演(3)	食品事業者視点で見る HACCP 制度化とその後の食品安全確保 宮地 竜郎 NPO HACCP 実践研究会 会長・理事長 静岡理工科大学 理工学部 物質生命科学科 教授
14:15~15:00	講演(4)	給食業界は今のままで良いのか? 私が HACCP を導入した訳 野嶋 利章 (株)フードサービストーワ 代表取締役
15:00~15:45	講演(5)	美味しいお米は安全・安心か? 川上 晃司 (株)サタケ 技術本部 穀物加工グループ グループ長