

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会
平成 27 年度食科協公開講演会の開催について

NPO 法人食品保健科学情報交流協議会
(NPO 法人食科協) 理事長 関澤 純

1 テーマ：食品添加物等の最近の話題について

～殺菌剤の生鮮食品(野菜・食肉)への使用について～

2 講演会の目的：最近の食品添加物の話題として、食品の表面を殺菌する目的で海外において使用され、食品衛生法では指定されていない過酢酸製剤や次亜臭素酸水などが取り上げられています。これらの添加物は、生鮮野菜や食肉の安全性確保に有効であるとされており。

特に過酢酸製剤については、平成25年の食品添加物の指定申請に際し、食品安全委員会の評価がされるまでの間、過酢酸製剤を使用した食品の輸入・販売等の規制を行わないことなどの方針が示されました。本件について、本年6月に食品安全委員会において食品健康影響評価の結果が通知されたところです。

これらの添加物が浅漬け漬物や食肉による食中毒予防において有効であるところから、食科協としても、これらの添加物の特性や有効性について情報を会員や関係食品事業者の皆様とともに理解することは有意義と考えます。

また、このような状況を踏まえ、「食品添加物等の最近の話題について」をテーマにあわせて、食品添加物、農薬等の規格基準等の国際な動向及び状況とその周辺の食品安全に関する最近の話題について、内容を確認し、理解することを目的に開催するものです。

1 テーマ 食品添加物等の最近の話題について

～殺菌料の生鮮食品(野菜・食肉)への使用について～

2 日 時 平成 27 年 11 月 6 日 (金) 13 時 30 分から 16 時 30 分

3 場 所 銀座ブロッサム (中央会館) マーガレットの間

4 基調講演 厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 山本史課長
食品安全に関わる最近の話題から(仮題)

5 講 師 エコラボ合同会社 製品法規管理室 中曽根友朗マネージャー
生鮮食品等に有効な殺菌料過酢酸製剤等について

6 コーディネーター 一般社団法人食肉科学技術研究所 森田邦雄専務理事
(NPO 法人食品保健科学情報交流協議会 常任理事)

7 パネルディスカッション

座長 森田邦雄氏

パネリスト 講演者 2名

8 定員 100 名とし、なお、会員には定員なしとします。

9 会費 食科協会員並びに学生及び食品衛生監視員等 2,000 円

賛助会員 無料 (会場都合により 2 名様まで)

非会員 4,000 円

食科協会員には入会申込み手続き中の方も含めています。

10 懇親会 (講演会終了後、講演者を囲んで) 会費 4,000 円
銀座ブロッサム (中央会館) 1階 喫茶室