

主催者セミナー

SOUZAI JAPAN 2018

会場 会議棟 6 階 参加料 無料

参加方法 公式ホームページから事前登録制 ※当日、空きがある場合は聴講可能

■セミナープログラム

2018年9月3日現在

	9月26日(水)	9月27日(木)	9月28日(金)
10:00 ▼ 12:00			SZ-05 10:00~10:45 会場:608室 異物混入苦情の実態と 食品事業者喫緊の課題 (公社)日本食品衛生協会 出版部 技術参与 佐藤 邦裕 氏
12:00 ▼ 17:00	SZ-01 14:00~14:45 会場:608室 中食・外食産業をめぐる 情勢について 農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課 外食産業室長 新藤 光明 氏	SZ-03 13:00~13:45 会場:608室 食料品製造業における 労働安全対策 厚生労働省 労働基準局安全衛生部安全課・ 主任中央産業安全専門官 松本 高志 氏	SZ-06 12:00~12:45 会場:608室 弁当・惣菜業の HACCP の考え方 を取り入れた衛生管理 (公社)日本食品衛生協会 学術顧問 / (学)東海大学 海洋学部水産学科 客員教授 荒木 恵美子 氏
	SZ-02 15:00~15:45 会場:608室 中食業界の展望と国内外での 取り組み事例 城取フードサービス研究所 代表 城取 博幸 氏	SZ-04 15:00~15:45 会場:608室 近年の腸管出血性大腸菌による 食中毒事例とその特徴 国立感染症研究所 感染症疫学センター 第2室長 砂川 富正 氏	SZ-07 14:00~14:45 会場:608室 中食産業の経営改善・生産性向 上の取組やその成功要因 ~事業者パネルディスカッションを 通じて~ 農林水産省 / (株)野村総合研究所 社会システムコンサルティング部 プリンシパル 坂口 剛 氏