

「食肉情報出張講座」

国産食肉の 安全・安心の確保と 健康機能を考える

2019年1月22日(火)

開場 13:00 開演 13:30~16:30

会場 **ホテルセントノーム京都** 2階平安の間

京都府京都市南区東九条東山王町19-1

受講無料
100名様

講師



品川 邦汎 (しながわくにひろ)
岩手大学名誉教授

山口県出身。大阪府立大学卒業、岩手大学農学部獣医学科教授を経て、名誉教授。専門分野は獣医公衆衛生学、食品衛生学(特に食中毒、食肉衛生学)。現在、厚生労働省厚生科学研究評価委員会、日本食品安全マネジメント協会ステーキホルダー委員会委員長、食肉学術フォーラム委員会委員、全国食肉衛生検査所協議会顧問、日本食品微生物学会名誉会員などに就任。これまでに、厚生労働省・内閣府食品安全委員会などの各種委員会委員・委員長、日本食品衛生学会会長・日本獣医公衆衛生学会会長を歴任。



清水 誠 (しみずまこと)
東京農業大学応用生物科学部教授
東京大学名誉教授

東京大学農学部農芸化学科卒業、同大学院修了(農学博士)、東京大学農学部助手、静岡県立大学食品栄養科学部助教授、東京大学農学部助教授、同大学院教授を経て、2014年から現職。現在、日本学術会議連携会員、消費者委員会・食品安全委員会専門委員、IUFOST-Japan 理事長、国際食品科学工学アカデミー(IAFoST) Fellowなどを兼任。日本酪農科学会賞、日本農芸化学会功績賞、飯島食品科学賞、日本栄養・食糧学会功労賞などを受賞。

廣瀬 智史
(ひろせともふみ)

京都市中央卸売市場
第二市場 場長



プログラム

- 13:30 開会 主催者挨拶
- 13:35 講演：品川 邦汎氏「食肉による食中毒予防に向けて HACCP の導入」
- 14:25 質疑応答
- 14:35 休憩
- 14:45 講演：清水 誠氏「食肉の成分と健康機能」
- 15:35 質疑応答
- 15:45 現地報告：廣瀬 智史氏「安心・安全な食肉の生産について」
- 16:20 質疑応答
- 16:30 閉会

料理レシピなど役立つ冊子ほか

参加者(100名様)
にプレゼント!



主催：農林水産省近畿農政局 / 公益財団法人日本食肉消費総合センター

後援：alic 独立行政法人農畜産業振興機構

入場お申し込み方法

1月11日(金)までにFAXでお申し込み下さい。

入場申し込み

075-451-5337 (FAX)

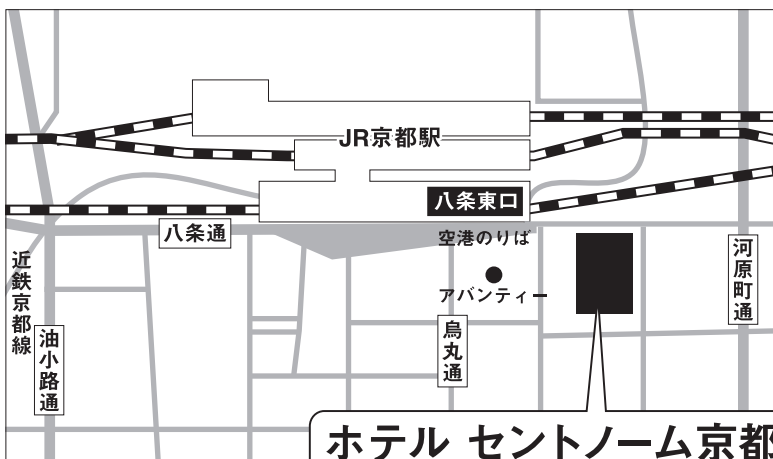
近畿農政局 生産部 畜産課 行き

※こちらの用紙にご記入の上、FAXでお送り下さい。

なお、応募が多数の場合のみ、参加をお断りするためのご連絡を差し上げます。

お名前	職業・連絡先(電話番号)・メールアドレス
	職業(欄外から該当する番号を選んで下さい。) 番号:
	連絡先(TEL)
	メールアドレス
	職業(欄外から該当する番号を選んで下さい。) 番号:
	連絡先(TEL)
	メールアドレス
	職業(欄外から該当する番号を選んで下さい。) 番号:
	連絡先(TEL)
	メールアドレス
	職業(欄外から該当する番号を選んで下さい。) 番号:
	連絡先(TEL)
	メールアドレス
	職業(欄外から該当する番号を選んで下さい。) 番号:
	連絡先(TEL)
	メールアドレス
	【職業】 ①消費者 ②生産者 ③食品製造・加工業 ④食品販売業 ⑤外食産業 ⑥流通業 ⑦団体職員 ⑧行政 ⑨学生 ⑩マスコミ

※お預かりした個人情報は、お申し込みの受付や必要なお連絡のために使用し、その他の目的には一切使用しません



ホテルセントノーム京都
平安の間

●所在地: 京都府京都市南区東九条東山王町19-1

●電話: 075-682-8777

●交通: JR京都駅八条東口より徒歩約5分

※お越しの際は、公共交通機関をご利用下さい。

ホテル セントノーム京都 平安の間

お問い合わせ先

近畿農政局 生産部 畜産課

TEL: 075-414-9022 担当: 菊池

(公財)日本食肉消費総合センター
<http://www.jmi.or.jp>

