

「食肉情報出張講座」

国産食肉の 安全・安心の確保について

2017年11月27日(月)

開場 13:00 開演 13:30~16:30

受講無料
100名様

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

講師



品川邦汎

(しながわくにひろ)

岩手大学名誉教授

大阪府立大学農学部獣医学科卒業。大阪府立公衆衛生研究所研究員、岩手大学農学部教授を経て同大学附属動物医学食品安全教育研究センター長を歴任。また、日本食品衛生学会会長、内閣府食品安全委員会専門委員ウイルス細菌部会副座長、日本獣医公衆衛生学会会長などの要職を歴任。HACCPに基づく食品原材料の衛生管理のエキスパート。「衛生管理計画の作成と実践」など著書多数。現在、大阪府立大学非常勤講師、厚生労働省研究評価委員など多くの要職を務めている。

岩下 利博

(いわしたとしひろ)

神戸中央畜産荷受株式会社
常務取締役
(品質管理・輸出担当)



永谷 武久

(ながたに たけひさ)

大吉商店株式会社 代表取締役社長
農業生産法人 大吉畜産株式会社
代表取締役社長



プログラム

- 13:30 開会・挨拶
- 13:35 講演：品川邦汎氏「食肉の危害分析重要管理点方式（HACCP）について」
- 14:45 質疑応答
- 14:55 休憩
- 15:10 現地報告：岩下利博氏「HACCP構築までのあゆみ」
- 15:40 質疑応答
- 15:50 現地報告：永谷武久氏「大吉商店のHACCP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

11月20日(月)までにFAXでお申し込み下さい。

入場申し込み

075-451-5337 (FAX)

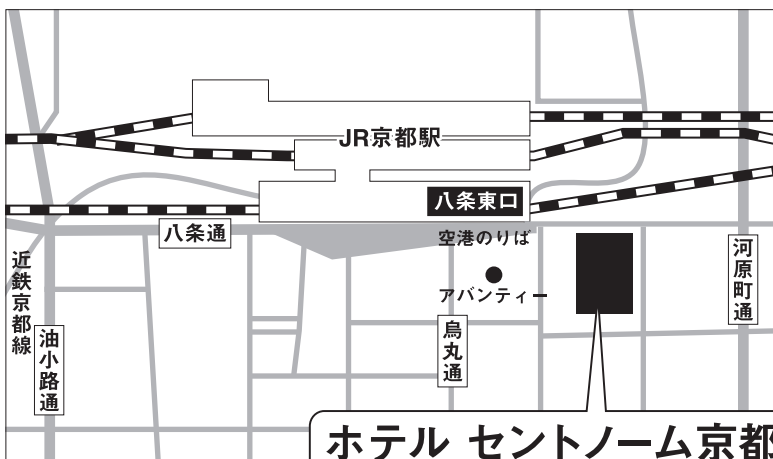
近畿農政局 生産部 畜産課 行き

※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(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

つえの ためすえ
担当: 津江野、爲季

TEL: 075-414-9022

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

