

# HACCPの義務化に備えて

## —食品事業者が知っておくべき食中毒の基礎知識—

食中毒の様相が昔とはずいぶん違ってきた。食中毒菌O157の毒素と赤痢菌の毒素が同じであることや、食中毒の中にも少量で感染するもの、ヒトヒト感染をするものがあるなど、食中毒と「伝染病」の違いが明瞭でなくなった。食中毒発生件数も、腸炎ビブリオやサルモネラが激減する一方、ノロウイルスとカンピロバクターが1、2位を競い、寄生虫(アニサキス)が3位というように大きく様変わりしている。食中毒事例の中には、刻み海苔によるノロウイルス食中毒や、加熱済み惣菜によるO157食中毒など、予期せぬ重大事例もみられる。相変わらず減らない食中毒への対策として、わが国でもHACCP義務化に向けて食品衛生法の改正が行われる予定である。このセミナーでは、このような状況に対応して、食品事業者や品質管理担当者が知っておくべき食品衛生の基礎知識について学ぶ。

講義

### 1 食中毒の発生状況と重大食中毒事例

13:00  
14:30

講義

### 2 HACCPの義務化に向けて

14:40  
16:10

講師

藤井 建夫

東京家政大学大学院客員教授

Profile

京都大学大学院農学研究科  
博士課程修了、京都大学農

学部助手、水産庁東海区水産研究所微生物研究室長、東京水産大学、東京海洋大学教授、山脇学園短期大学教授、東京家政大学特任教授、日本食品衛生学会会長などを経て、現在、東京家政大学大学院客員教授、東京海洋大学名誉教授。

専門分野は、食品微生物学(腐敗、発酵、食中毒、微生物制御)の研究・教育。担当は、食品衛生学特論、伝統食品学持論、生命科学、微生物学。主な社会活動は、日本水産学会、日本食品衛生学会、日本食品微生物学会各名誉会員。また、「ホンマでっか?! TV」(フジTV)、「林修の今でしょ! 講座」(テレビ朝日)など数多くのメディアに出演。



日程 平成30年7月27日(金)

会場 東京家政大学 狭山校舎

時間 13:00~14:30  
14:40~16:10 【90分】×2コマ

受講料 《一般》4,000円 《在学生》2,000円

定員 20名

対象 食品関係の企業に従事され、品質管理等の専門領域に携わっている方

持ち物 筆記用具

#### \*受講について(ご案内)

★受講申込み後、やむを得ずキャンセルをする場合は、必ずご連絡ください。★講座開講後のキャンセルの場合は、受講料・教材費の返金は致しません。★講座申込締切の時点で、申込者数が一定数に達しない場合は、講座中止となり、連絡致します。★講師の都合によりやむを得ず休講する場合は、後日、補講を実施します。また、交通機関の運休・悪天候等の場合は、休講となることもあります。センターまでご確認ください。★個人情報公開講座以外の目的には使用致しません。

#### 交通のご案内 西武池袋線稲荷山公園駅 南口下車 徒歩3分

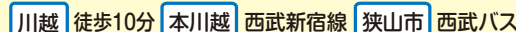
お車でのご来校は  
ご遠慮ください。  
ご協力お願い  
いたします。



\*西武線をご利用の場合



\*JR川越線、東武東上線、西武新宿線をご利用の場合



南口下車 徒歩3分  
稲荷山公園

## Tokyo Kasei塾 2018 受講申込書

必要事項を記入の上、下記メールアドレスまたは FAX・郵送にてお申込ください。

※メールにてお申込みの場合、メール受信後に当センターより確認の返信を致します。返信が届かない場合は、電話にてお問い合わせください。

ふりがな		勤務先名	所属
お名前	年齢	〈在学生〉	学部 学科 学年
ご住所	〒	電話番号	(自宅) (携帯)



東京家政大学 地域連携推進センター 〒350-1398 埼玉県狭山市稲荷山2-15-1

TEL 04-2955-6959 FAX 04-2955-6929 E-mail chiikioubu@tokyo-kasei.ac.jp  
(受付時間/平日 9:00~17:00 土曜 9:00~12:00)