

平成24年度 食の安全・安心講演会

日時 平成24年12月6日 14時から16時30分
(受付：13時30分から)

場所 尼崎市女性センター・トレピエ 3階 トレピエホール

兵庫県尼崎市南武庫之荘3丁目36-1

阪急武庫之荘駅南出口からまっすぐ南へ240m

【講演】 15時～16時30分

- 食品の安全と安心
～正しい情報で快適な生活を～

講師 米虫 節夫 先生

大阪市立大学工学部 客員教授
食品安全ネットワーク 会長

【情報提供】 14時～

- ～食品衛生行政の
最近の動向について～
尼崎市保健所 生活衛生課

米虫先生は、
「世界一受けたい授業」
「アナタの知らない食品工場のウラ側
～衛生管理の現場に進入！～」
(2007.9.6 放送)の講師として、
ご出演された先生です。
ぜひ、講演会におこしく下さい！！

参加費 無料

お申し込み方法 郵送、電話、FAX、メールいずれの方法でも可
氏名、連絡先を生活衛生課までご連絡ください

お申し込み・お問い合わせ

尼崎市保健所 生活衛生課 (受付時間：9時～12時、13時～17時)

〒660-0052 尼崎市七松町1-3-1-502

電話 06-4869-3018 FAX 06-4869-3049

Mail ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp

講演内容（概要）

- 今、消費者が食品に望むもの
- 食の安全と食料自給率
- 安全・安心は消費者の希望
- 食品安全基本法
- 窒息死とこんにゃくゼリー問題
- 汚染米事件の報道と安全性
- エコナ事件と安全性
- 食育の必要性とちりめんじゃこ
- 食品衛生、食品安全と食品衛生7S
- HACCAPの誕生とISO22000

内容は時間の都合等により、当日変更する場合がありますのでご了承ください。

〔米虫先生の主な著書〕

HACCAP実践講座

食品衛生7S入門Q&A

食の安全を究める食品衛生7S

現場がみるみる良くなる食品衛生7S活用事例集

知らなきゃヤバイ！食品流通が食の安全を脅かす

食品安全の正しい常識～誤解や勘違いを解く

どうすれば食の安全は守られるのか

ISO22000食品安全マネジメントシステム入門

