

カンピロバクターによる食中毒の発生状況と予防対策

日時

平成29年12月6日（水）
14時30分～17時30分

会場

三和建设株式会社2階ホール
大阪市淀川区木川西2-2-5

定員

50名（先着順）

研修費

賛助会員 無料
団体・個人会員 無料
非会員 3,000円
*当日にお支払下さい

お申込

お申込はFAXまたはホームページから
<https://www.workshop-haccp.org/>

講師

小坂橋 和昭（コイバシ ガズアキ）
前職：株式会社日本医学臨床検査研究所（京都市）検査本部次長
現職：株式会社日本食品エコロジー研究所 代表取締役副社長
臨床検査技師。食品衛生登録検査機関常務理事歴任



阪急十三駅または地下鉄西中島南方下車、淀川通りを徒歩約10分前後 大阪市営バス停 木川西二丁目前

細菌性食中毒のなかで事件数、患者数ともにもっとも多いのが、カンピロバクターによる食中毒です。他の食中毒菌による食中毒が減少している中、カンピロバクター食中毒は増加傾向にあり、対策の必要性が高まっています。カンピロバクター食中毒のほとんどが加熱不十分な鶏肉および二次汚染が原因となっています。少量の菌数で発症することが知られており予防対策が困難になっています。カンピロバクターの細菌学的特徴、発症状況、食品汚染、予防対策および事故事例などについてお話しします。

プログラム

ご挨拶と執行役員のご紹介	14:30-14:40
講演 講師 小坂橋 和昭 カンピロバクターによる食中毒の発生状況と予防対策	14:45-16:15
交流会	16:15-17:30

講演後にワンコイン交流会を当日受け付けで予定しています。理事らが皆様をお迎えいたします
交流会費用として受付時に500円を申し受けます

FAX 06-6300-1781 特定非営利法人 近畿 HACCP 実践研究会 事務局行

所属・勤務先		区分	会員の有無（個人・団体・賛助・無）
受講者名			E-mail
			E-mail
ご住所	〒		
連絡先	☎		FAX

またはinfo@workshop-haccp.orgまで