

日時

令和4年1月21日（金）13：30～16：20

講演1

「低温調理の安全性を考える」

- 最近話題の「低温調理」について食品衛生で気をつけるべき点を解説します。

講師：ロイドレジスタージャパン（株）取締役
立命館大学客員研究員

いまなり さとし
今城 敏 氏

フジテレビ「めざましテレビ」、日本テレビ「news every.」のほか、関西テレビ、毎日新聞、朝日新聞、日本経済新聞などで低温調理について解説。



講演2

「取扱方法に関するJAS」

～新たな制度に基づき制定されたJASの紹介～

- 新しいJAS制度に基づき制定された取扱方法に関する最新のJASについて説明します。

講師：FAMIC 神戸センター規格検査課職員

対象者

食品製造事業者、流通業者、食品加工・調理業者等

定員

70人（先着順）

受講料

1,000円（税込み。事前振込）

実施方法

Webex Meetingsによるオンライン方式

申込方法

<http://www.famic.go.jp/event/>

上記 URL または2次元コードからお申し込みください。



（2次元コード）

申込締め切り：12月10日（金）



【お問い合わせ】

FAMIC（独立行政法人農林水産消費安全技術センター）神戸センター
業務管理課 浅井、藤野

TEL :050-3797-1908 FAX:078-304-7425

Mail :kobe@famic.go.jp



開催要領

- 1 名 称 令和3年度技術講習会
食品の調理や取扱方法に関する講習会
- 2 目 的 食品製造業者及び食品関連事業者を対象に、最近話題となっている「低温調理」の特徴と食品衛生上注意すべき点を説明する。また、新しいJAS制度に基づき制定された取扱方法に関する最新のJASについて説明を行う。
- 3 実施年月日 令和4年1月21日（金）
- 4 実施場所 独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター
（神戸市中央区港島南町1丁目3番7）
オンライン（Webex）にて実施
- 5 対象者 食品製造事業者、加工食品を取り扱う流通業者、食品加工・調理業者及びこれらの業務を行うことを検討中の者。
- 6 定 員 70人（先着順）
- 7 講習受講料 1,000円
- 8 講習内容 下表のとおり

月 日	時 間	研修等の内容	講師等
1月21日 （金）	13:30～13:40 （10分）	開会挨拶 オリエンテーション	所長 業務管理課
	13:40～15:10 （90分、質疑を 含む）	講演 「低温調理の安全性を考える」	ロイドレジスタージ ャパン（株）取締役 ・食品事業部長 今城 敏 氏
	15:0～15:30 （20分）	休憩	
	15:30～16:00 （30分）	講義 「取扱方法に関するJAS～新 たな制度に基づき制定され たJASの紹介」	規格検査課職員
	16:00～16:20 （20分）	質疑応答	
	16:20	閉会	次長