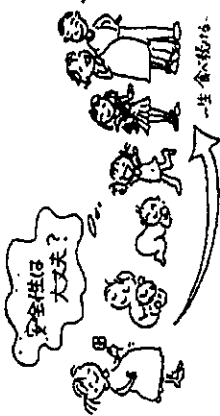


第19回 食の安全を考える集いシンポジウム

こ う 守 る ! 食 の 安 全

～「現場」(生産から調理まで)からの報告～



日時 5/31 土

13:00～17:30 (受付 12:30～)
※17:30～18:30 ミキサー(名刺交換・交流)

会場 労働会館・東館大ホール
(金山駅から徒歩約8分)

シンポジスト

- <農業生産> 早崎 英夫 氏 (農家・愛知農民連)
- <食品製造> 高橋 洋一 氏 (雪印メグミルク㈱ 中部品質保証センター長)
- <流通・販売> 松本 博之 氏 (生活協同組合連合会 東海コープ事業連合 品質保証部)
- <調理現場> 佐藤 史郎 氏 (元 東京都食品衛生監視員 大手飲食チェーン衛生顧問)

地図は裏面にあります

参加費

2,000円 (ミキサー参加者は別途500円)
懇親会 4,000円 (予価 19時から)



今回のシンポジウムでは、食の最前線で奮闘してみえる方々から「食の安全を守る取り組み」の現状や課題などを語ってもらいます。最近の内閣府世論調査で「食の安全に関心 8割!」と報じられるなど消費者の食への不安が依然根強い中で、将来のあるべき姿について「本書」と「本気」で議論し合う場にしたいと思います。

主催 食の安全を考えるネットワーク (食品衛生監視員のネットワーク)
(問い合わせ先) 井上 文明 (南保健所) 佐々 傑己 (食品衛生検査所)

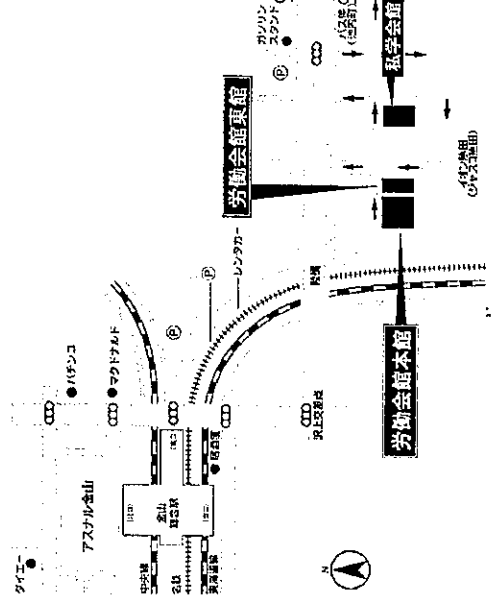
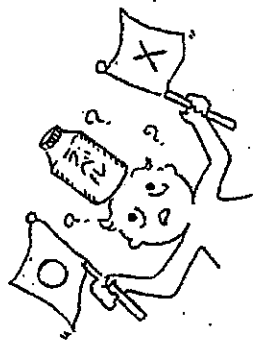
食の最前線からの報告
《シンポジストの「横顔」と報告》

- ☆ 早崎 英夫さん → 豊橋市内で野菜の生産に関わって50年。「新鮮・健康・安全な」野菜を育てるために、日々どのような管理や努力が続けられているのかを語る。
- ☆ 高橋 洋一さん → 工場勤務時代のトラブル事例からHACCPをはじめ、工場管理のあり方を見つめ直したところ、改めて最終判断するのは人であること、その教育訓練の重要性を再認識した。HACCPと向き合い続けて15年、その取り組みを語る。
- ☆ 松本 博之さん → 75万人の組合員に届けている商品が安全に安心して食べられるように作られているかを微生物検査をはじめ、残留農薬、食品添加物、放射性物質等の検査を中心にチェックして、その品質を保証している取り組みを語る。
- ☆ 佐藤 史郎さん → 毎日早朝(4時)に起床して全国の食品衛生情報(食中毒事件など)を集めて、6時には関係者に発信し続けている。給食現場での衛生管理の最新情報を語る。

《プロア-からの報告》

中村 幹雄さん (鈴鹿医療科学大学客員教授・消費者庁 食品表示一元化検討委員)

平成27年6月に施行(予定)される「表示の一元化」(食品衛生法・JAS法・健康増進法)について問題提起



<開催場所のご案内>
愛知労働会館東館
名古屋市熱田区沢下町9-3
(金山駅より徒歩約8分)