

非加熱喫食調理済食品(RTE食品)の リステリア食中毒の危害と対策

ご存じですか「リステリア食中毒」

リステリアは、自然界に広く分布している食中毒菌で、海外では集団食中毒の事例が多数報告されています。我が国では、本菌が食中毒の原因として特定された事例は多くありませんが、喫食前に加熱を行わない調理済み食品(Ready to eat ; RTE食品)における本菌の汚染実態は米国諸国と同等レベルであるといわれ、生イカ珍味やタラコ、ナチュラルチーズなど、函館を代表する加工食品も例外ではありません。

そこでこの度、RTE食品のリステリア食中毒に関する研修会を開催することといたしました。多数の皆様の参加を賜りたく、ご案内申し上げます。



日時 令和5年10月6日(金) 14:30~17:00 ※会場受付:14:00より

会場 北海道立工業技術センター 会議室 (函館市桔梗町379番地)

講師 ネオジェンジャパン株式会社 マーケティング部 牧野 晃基 氏
日本細菌検査株式会社 営業部 営業企画課 福井 康太 氏

- 内容**
- リステリアの特徴とリステリア食中毒の国内外の実態
 - 食品製造業における衛生対策と簡易検査法の紹介
 - リステリアの潜伏事例の紹介

定員 36名 (定員になり次第締め切らせていただきます)

受講料 無料

お申し込み方法

下記URLまたはQRコードからお申し込みください。
※お申し込みフォームへ移動します。

URL: <https://forms.gle/8ByZ9WA3s5QrmKka7>

QRコード:



【会場案内図】



※ 会場に自動販売機は設置していませんので、お飲み物は各自でお持ちください。