



ifia JAPAN HFE 通信 vol.8

ifia/HFE JAPAN2019 は、5月22日から24日までの3日間、新たに設置される東京ビッグサイト青海展示棟ホールで、会場規模を拡大して開催する。

50年以上にわたり食品添加物および食品素材の専門紙・誌を発行している食品化学新聞社が主催する ifia/HFE JAPAN では、エビデンスに基づいた信頼できる製品を一堂に展示するとともに、食品に関わる研究・開発から安全・品質管理、リスクコミュニケーションまで最新情報をさまざまなセミナーで多数発信する。このコーナーでは、ifia/HFE JAPAN2019の最新情報をお届けする。

いつの時代も「食の安心・安全」は最重要課題であり、これを担保するには科学的な裏付けが必要なことから、ifia/HFE JAPAN では毎年「食の安全・科学ゾーン」を設置している。

食品製造現場の衛生管理や食品の安全に関わる分析技術等をターゲットにしており、出展社および協賛団体による無料セッションには毎年大勢の聴講者が訪れる企画ゾーンとなっており、今年は HACCP 制度化等の食品衛生法改正を受け、展示規模を拡大して展開する。

食品安全に係わる最新情報が集結する「食の安全・科学ゾーン」

食品の安全性や安心できる食品の品質は科学的な裏付けがなければ担保できない、という基本理念のもとに、除菌洗浄剤、保存料、分析・測定装置、検査キット、衛生管理システムなどのメーカー、受託分析機関などが展示と無料セッションのプレゼンテーションを展開する。

関連する学会、研究会、団体が一堂に集結する展示エリアや、HACCP 対応資材に特化したコーナーも新設予定だ。

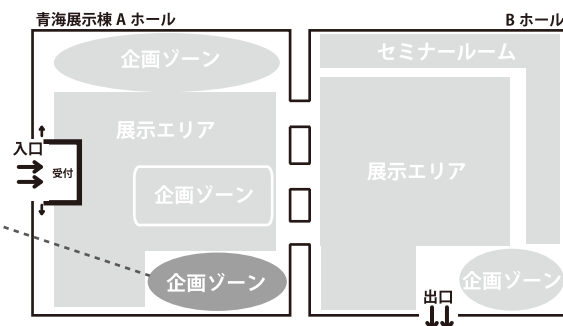
ゾーン内セッション会場では9つのセッションを開催

ゾーン内のセッション会場では3日間にわたり、食の安心・安全や成分分析に関わる9つのセッションを開催する。それぞれのセッションは、30分間の基調講演に続き、出展社のプレゼンテーションを実施予定。

	(予定)
5月22日(水)	<ul style="list-style-type: none"> 食品化学学会プレゼンテーション 異物/クレーム対策 フードミクス/栄養成分
5月23日(木)	<ul style="list-style-type: none"> HACCP/品質管理 精度管理 アレルギー対策
5月24日(金)	<ul style="list-style-type: none"> 微生物検査 殺菌/洗浄/保存 リスクコミュニケーション



食の安全・科学ゾーンはここに設置します!!



食品を愛するところがつくる "Eat, Joy and Technology" 食べるよろこび テクノロジー "creating food-loving heart"

第24回 ifia JAPAN 2019 明日の食を創造する技術者の祭典
International Food Ingredients & Additives Exhibition and Conference
国際食品素材/添加物展・会議

第17回 HFE JAPAN 2019 Health Food Exposition & Conference
ヘルスフードエキスポ

2019年5月22日[水]-24日[金]
10:00-17:00

東京ビッグサイト
青海展示棟ホールA・B
May 22nd (Wed) to 24th (Fri), 2019
TOKYO BIG SIGHT Aomi Hall A,B

3 学会連携食の安全・科学フォーラム

日本食品微生物学会・日本食品衛生学会・日本食品化学学会の3つの学会が主催する「第18回セミナー&国際シンポジウムー食品安全規格の国際整合性と野菜の衛生管理 Global Harmonization of Food safety & hygiene management of Vegetables」を、会場内有料セミナールームで開催する。

ifia/HFE 開催初日の5月22日(水)10:00開始予定で、第一部は「食品の安全管理の国際動向」をテーマに、台湾の食品安全規制の現状について台北駐日経済文化代表処科学技術部部長・台北医科大学教授の陳俊榮氏が講演するほか、第二部は「野菜の衛生管理」をテーマに学術、行政、現場の各方面から最新情報を紹介していく。

3月より ifia/HFE JAPAN 公式 HP (<https://www.ifiajapan.com/>) で申込を開始する。

第24回 ifia JAPAN 2019 明日の食を創造する技術者の祭典 第17回 HFE JAPAN 2019 Health Food Exposition & Conference

ifia JAPAN 2019 食の安全・科学フォーラム 第18回セミナー&国際シンポジウム
食品安全規格の国際整合性と野菜の衛生管理
Global Harmonization of Food safety & hygiene management of Vegetables

主催：日本食品微生物学会・日本食品衛生学会・日本食品化学学会
共催：ILSI, JETRO, 食品産業センター, 日本食品衛生協会, 食品化学新聞社

日時：2019年5月22日(水)10時00分~16時50分(受付開始9時30分)
場所：東京ビッグサイト 青海展示棟 202ルーム
募集人員：150名(事前申込み締切5月14日 定員になり次第締切)
参加費：事前申込み 主催学会・共催団体会員 全日(弁当付き) 9,000円
事前申込み 主催学会・共催団体会員 半日(午前または午後) 6,000円
事前申込み 一般 全日(弁当付き) 12,000円
事前申込み 一般 半日(午前または午後) 9,000円
当日申込み(会員割引なし) 15,000円
申込：下記公式ホームページより3月中旬頃から受付開始

プログラム(予定)

10:00-10:02	総会司会挨拶	日本食品衛生学会代表	宮下隆氏
10:02-10:05	主催者代表挨拶	日本食品化学学会代表	穂山浩氏
第一部 食品の安全管理の国際動向(質疑応答は随時) 座長：ILSI JAPAN			
10:05-11:05	台湾の食品安全規制の現状について(仮)	台北駐日経済文化代表処科学技術部部長・台北医科大学教授	陳俊榮氏
11:05-11:35	対米・対EU輸出食肉認定制度について	厚生労働省	厚生労働省
11:35-12:05	食品のリスク評価における国際整合性(仮)	食品安全委員会	川西徹氏
休憩(12:05~13:30)			
第二部 野菜の衛生管理 座長：公益社団法人日本食品衛生協会 甲斐明美氏			
13:30-14:10	野菜の汚染実態と食中毒の防止(仮)	一般財団法人東京顕微鏡院	森哲也氏
14:10-14:50	野菜の洗浄・殺菌に係わる近年指定された食品添加物(仮)	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部	久保田浩樹氏
休憩(14:50~15:00)			
15:00-15:40	野菜の洗浄・殺菌の最新技術動向と効果的な使用方法(仮)	三重大学大学院生物資源学研究所教授	福崎智司氏
15:40-16:20	カット野菜の製造管理と消費期限(仮)	キュービー株式会社	宮下隆氏
16:20-16:40	質疑応答 午後の部		
16:40-16:50	閉会挨拶	日本食品微生物学会代表	工藤由紀子氏

お申し込み：http://www.ifiajapan.com
お問い合わせ事務局：(株)食品化学新聞社 今立、森下 TEL 03-3238-7818

東京ビッグサイト青海展示棟



東京ビッグサイト青海展示棟は、東京ビッグサイト西ホールから徒歩約20分。りんかい線は「東京テレポート駅」から徒歩2分、ゆりかもめは「青海駅」から徒歩4分、または「お台場海浜公園駅」から徒歩6分の位置に設置される約2万3000㎡の展示会場。現在、建設中で3月に竣工予定。

りんかい線		
新木場駅	約7分	東京テレポート駅
大崎駅	約11分	東京テレポート駅
徒歩 約2分 → 東京ビッグサイト 青海展示棟		
ゆりかもめ		
新橋駅	約20分	青海駅
豊洲駅	約10分	青海駅
新橋駅	約14分	お台場海浜公園駅
豊洲駅	約13分	お台場海浜公園駅
徒歩 約4分 → 東京ビッグサイト 青海展示棟		
徒歩 約6分 → 東京ビッグサイト 青海展示棟		