

食肉科研/行政情報等発信サービス

No.403 2024/6/22

1 公益財団法人 日本食肉流通センター 令和6年度第1回研修会開催について

6月13日、標記研修会が開催されました。この模様は、令和6年6月17日の食肉速報に掲載されました。

セミナーでは、初めに、川合靖洋理事長から、食品の安心・安全は死守すべき生命線、この機会に知見を学んでほしいとご挨拶の後、食肉科研猪口専務理事より、次の2題について、約1時間お話しさせていただきました。

1. 食中毒事故やクレーム品から見える微生物の特徴
2. 豚肉の保存温度等による賞味期限の違い—試験結果より—

終了後、熱心な参加者から、多くのご質問をいただきました。ご参加ありがとうございました。



食肉流通Cセミナー、食中毒の発生と国産豚肉C保存「50日」試験

公益財団法人日本食肉流通センターは13日、センター内で令和6年度第1回研修会を実施。一般(食肉)食肉科学技術研究所の猪口由美専務理事(写真)が「食中毒事故やクレーム品から見える微生物の特徴」「豚肉の保存温度等による賞味期限の違い—試験結果より」の二つをテーマに講演した。初めに川合靖洋理事長が「食肉に限らず食品全般で、安全・安心は死守すべき生命線。皆さんは日々、この点に大変腐心していらっしゃると思う。センター職員を含め、この機会に食品安全・安心に対する知見を身に付けていただきたい」と述べた。講演概要は次のとおり。