

食品の安心・安全を考える！

～ポジティブリスト制と、その対応方法のご提案～

食品衛生法等の一部を改正する法律により、食品に残留する農薬等に関し、いわゆるポジティブリスト制度が平成18年5月までに施行されます。弊所では、ポジティブリスト制度施行に対応するため、分析メニューの拡大等行っております。また、日頃より分析精度の維持向上に努めております。

今回のセミナーでは、ポジティブリスト制度をわかりやすく解説し、その対応方法について弊所の取り組み内容を踏まえてご提案させていただきます。

日時・会場

2005年12月16日(金) 13:30～16:30

大田区産業プラザ(PiO) 2階 小展 東京都大田区南蒲田1丁目20番20号

*当初「きゅりあん」を予定しておりましたが、会場を変更しました

プログラム

1. 「食の安全とポジティブリスト制度について」

(財)雑賀技術研究所 食品化学部 佐藤 元昭

-----食料自給率が40%を切ってしまった我国の食糧事情と、2006年5月より施行予定のポジティブリスト制度について、食の安全の観点から説明します。

2. 「ISO/IEC17025 について ～(財)雑賀技術研究所 食品化学部における適用事例～」

(財)雑賀技術研究所 食品化学部 伊藤 耕三

-----試験データの信頼性を国際レベルで統一・維持していく為に、世界各国で取り入れられている「ISO/IEC17025」の概要を説明すると共に、食品中の残留農薬分析において「ISO/IEC17025」認定を受けた試験方法「SAIKA 法」の技術管理面について具体例を挙げて紹介します。

3. 「ポジティブリスト制への対応 ～(財)雑賀技術研究所からの提案～」

(財)雑賀技術研究所 食品化学部 坂口 将進

-----【できるだけ多くの農薬の分析。 使用履歴等から対象農薬を絞った分析。 検出頻度の高い農薬の分析。】以上3つの観点から、ポジティブリスト制への対応と、分析ご依頼時における弊所メニューの選択方法を提案します。

申込方法 定員：300名 参加費：無料

参加申込書に記入し、FAX:073-474-6421 または E-mail:shokuhin@saika.or.jp で、11/30(水)までにお申込ください。後日、FAXにて案内状(会場地図等)をお送りします。なお、申込多数の場合は、抽選とさせていただきます。(この場合、ご参加いただける方のみご案内を差し上げます。ご了承ください)

お問い合わせ先 (財)雑賀技術研究所 食品化学部 TEL:073-474-3099(直通)

参加申込書

勤務先住所:(〒 -)	
勤務先名:	部署名:
氏名:	
電話:	FAX:
E-mail:	