

2023年8月16日

健康食品業界団体／報道関係者各位

一般社団法人日本栄養評議会
安全と機能検討委員会
広報委員会**一般社団法人日本栄養評議会（CRN JAPAN）第109回勉強会**

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は当会の活動につきまして、格別のご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

早速ですが、Zoomを利用したウェビナーにて【（一社）日本栄養評議会第109回勉強会】の開催につきまして、下記の通りご案内申し上げます。

多忙の折、誠に恐縮とは存じますが、業界関係者皆様のお役に立つ情報をお届けできるよう邁進して参りますので、業界関係者様へのご案内にご協力賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

敬具

記

【開催概要】

主催：一般社団法人日本栄養評議会（CRN JAPAN）

日時：2023年9月14日（木）14時00分～16時40分

講演内容：開催挨拶 理事長 石原健夫

■第一講演 14時10分～15時10分

演題：「味噌や食酢に期待される疾病予防作用」

講師：大阪公立大学大学院生活科学科生活科学専攻/生活科学部食栄養学科

教授 叶内宏明先生

講演内容

和食は世界無形文化遺産にも登録され、日本人の長寿と和食との関係が世界からも注目を集めています。和食に欠かせない発酵食品には様々な健康増進作用が確認されており、今回は伝統的な発酵食品の代表である「味噌」や「食酢」疾病予防作用について解説していただきます。

■安全と機能検討委員会のご紹介と活動報告 15時10分～15時30分

委員長 原 英郎

・休憩（10分）

■第二講演 15時40分～16時40分

演題：「改正食品衛生法 食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度と食品接触材料安全センターの役割」

講師：一般財団法人化学研究評価機構（JCII）食品接触材料安全センター

企画調整室長 兼 情報システム室長 梶原健世先生

* 講演内容 *

現在、合成樹脂に特化している食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度について、厚生労働省は近い将来、他の材質にも範囲を広げることを想定し、リストの改編作業を進めてまいりました。現在、改編ポジティブリスト告示案のパブコメ募集期間であり、本検討は大詰めまで来ています。2025年6月1日の完全施行前後で各事業者はどのようにPL適合に関する情報を入手すれば良いのかを、JCIIのサービス事業も含め、解説していただきます。

■閉会御礼

実施形態：ZoomウェビナーによるWebセミナー

参加費：CRN JAPAN 会員様 無料、非会員様 ¥5,000/人

参加対象：本勉強会は、(一社)日本栄養評議会 会員・非会員問わず皆様にご参加可能です。

申込み方法：下記URL／QRコードより必要事項をご記入ください。

URL： <https://forms.gle/dosHU6cAyqSk4kJQ8>



申込期限：2023年9月4日（月）迄にご参加申込みを行ってください。

※お申込み後、視聴方法のご案内及び視聴URLをお送りいたします。（9月11日(月)配信予定）

※非会員様の方は、申し込み後「請求書（振込先）」をご登録いただきましたメールアドレスにお送りいたします。

入金期日：2023年9月8日(金)迄

振り込みが確認出来たらご案内及び視聴URLをお送りいたします。（9月11日(月)配信予定）

※ご参加頂いた皆様には、セミナー終了後にアンケートへのご協力をお願いさせていただきます。

【お問合せ】一般社団法人日本栄養評議会 事務局 事務局長 陣野文彦

〒104-0032東京都中央区八丁堀2-2-11 アヴィニティー銀座東403

TEL：03-3523-0575／FAX：03-3523-0576／Mail：office@crnjapan.org

以上