

## 講演会のご案内

01 11:00 ~ 12:30



講師：麻植 有希子氏

### 『食べられない』から『食べられる』を叶えるために ～施設・在宅高齢者の栄養アセスメントから栄養問題を解決する～

高齢者は疾患や低栄養・認知症・食環境などが原因で「食べられない」状態に陥る場合がある。「なぜ？」を繰り返し、論理的思考を持ちながら栄養問題を解決し「最期まで口から食べる」ことにこだわっていききたい。

<プロフィール>

SOMPO ケアフーズ株式会社 管理栄養士、一般社団法人 健康長寿科学栄養研究所 代表理事

02 13:00 ~ 14:30

講師：二宮 伸介氏  
(株式会社二宮 代表取締役社長)

### イスラームの理解とハラール食品 ～日本の飲食施設での対応～

- ①イスラームについて
- ②ハラール食品の詳細
- ③日本レストラン、キッチンでの対応方法
- ④ビッグイベント情報

03 15:00 ~ 16:00

講師：中東 梨恵氏  
(株式会社ニイタカ お客様サービス部 衛生推進課)

### HACCP 制度化について

基本的な HACCP の話から厚生労働省の情報、実際に何をすればいいのかについて講演致します。

- ① HACCP とは
- ②食品衛生法の改定
- ③制度化 HACCP 何を実施する？

※講演会は入場整理券が無いとご入場できません。ご了承下さい。

## 日時 / 会場

HOWDY GOOD FOODS FAIR 2019

日時：令和元年 8 月 21 日 (水)

10:00 ~ 17:00

場所：グランメッセ熊本

■当日は入場券が必要ですので、本状を必ずご持参下さい。

## 展示内容

**HOT!** スポーツイベント向け提案

今年はラグビーワールドカップ、女子ハンドボール世界選手権大会が九州でも行われます。それに伴い、世界の料理提案(外食・給食向け)、勝ち飯、ハラール対応商品等、様々な内容で展示を予定しておりますので、ぜひお立ち寄り下さい。

模擬店による試食/デザート/おすすめ商品/のっけ弁当提案  
農産品/畜産品/水産品/介護食/非常食/非食品  
ハラール対応商品/MOS 説明ブース/各メーカー展示