

食品安全のための 工場・現場で役立つ 微生物制御セミナー

開催にあたって

食品関連企業に広く普及しているHACCPに代表される衛生管理手法では、一般的衛生管理(PRP)の重要性がしばしば指摘されます。しかし、そのPRPが確実に実施されていないためか、微生物汚染に起因するトラブルがなかなか減少しないという悩みも聞かれます。

このような問題の解決策の一つとしては、衛生管理に不可欠な微生物制御の基本的事項の習得と実践を挙げる事ができます。また、食品企業の現場においても、微生物管理の知識と経験を持つ人材を計画的に育成していくことが望まれます。

本セミナーでは、食品工場・現場において必須となっている微生物制御の基礎から理論を概説いたします。また、微生物トラブルへの対処について、その経験則から得られる実務への指針にも言及することで、今後の食品安全へ向けた取組みの一助となることを目的に開催いたします。食品製造業をはじめ、衛生管理の現場で微生物のコントロールに課題を持つ業種の方々のご参加をお待ちしております。

会期 2018年9月12日(水)
10:00~17:00

会場 KFC Hall & Rooms (東京都・墨田区)

講師 佐藤 順氏 東洋大学 食環境科学部 食環境科学科 教授 農学博士

【講師略歴】

複数の食品企業にて食品の微生物分析、微生物制御に関する研究に携わる。
2011年4月 東洋大学 生命科学部 食環境科学科 准教授に着任。
2013年4月 東洋大学 食環境科学部 食環境科学科 教授に就任。
その他所属: 日本防菌防黴学会評議員、日本酪農科学会編集委員、群馬県食品安全県民会議委員

- 対象者**
- 食品関連企業の品質管理・品質保証部門の担当者・管理者
 - 食品関連企業の微生物検査部門の担当者
 - 食品メーカーの衛生管理のチームリーダー・スタッフ

セミナーの特色・ねらい

- 1 食品企業の勤務も長い学識経験者による現場視点の講義です。
- 2 衛生管理のキホン(基本)に始まり、微生物制御の基礎から理論まで、幅広く解説します。
- 3 現場における食品衛生教育の推進に役立つ内容です。

プログラム

(昼食12:00-13:00)

- | | |
|-------|--|
| 10:00 | <ol style="list-style-type: none"> 1 「衛生管理のキホン」とは? 2 厚労省「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」に見る衛生管理のキホン 3 食品工場における衛生管理のキホン 4 微生物の増殖特性と環境要因 5 食品工場での検査について 6 微生物の耐熱性について 7 食品のハードル理論とは?
・「耐熱性好酸性菌」の制御におけるハードル理論の例 8 「ハードル」と「CCP」について 9 微生物トラブルの経験則・心得 |
| 17:00 | <ol style="list-style-type: none"> 10 質疑応答 |

内容は、変更される場合があります。

