

# (新規)食品工学応用講座 2019 開催案内

## 目 的

本講習会は食品企業の研究開発・設計・製造現場などで働く技術者を対象に、応用発展性のある新規技術や、より深く知識を身に付けたい技術の修得機会提供を目的とします。

今年度は、「製造環境の安全性 ～殺菌・洗浄・バリデーション～」をテーマに、安全性に関する基礎知識や規格基準の現状などの総合的な講義に加え、その個別要素に関する技術紹介と課題について講義を行います。

## 特 徴

- 1) 大学/企業から選ばれた講師陣が自ら精選してまとめた資料を基に、テーマに沿った基礎理論から企業における生産現場での実践事例や応用発展的な事例紹介までを丁寧に解説します。
- 2) プログラムは2日間で、1日目は基本的な安全性確保の考え方について、2日目は各個別要素：洗浄・殺菌技術、洗浄性のバリデーションについて、詳細な内容及び応用実践例の紹介を行います。

## 開催要領

- 1) 主 催： 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 2) 日 程： 2019年3月13, 14日
- 3) 場 所： 〒108-8477 東京都港区港南4-5-7 東京海洋大学 品川キャンパス
- 4) 定 員： 30名 (定員になり次第, 申し込みを締切ります)
- 5) 参加費： (消費税を含みます)

会員種別	2日間受講
日本食品工学会 個人会員	18,000円
日本食品工学会 団体会員	20,000円
非会員	30,000円

- 6) 申込方法：学会HPからお申し込み下さい。(お申し込み後10日以内に、受講手続に関する書類等がお手元に届かない場合には、日本食品工学会事務所までご連絡下さい)。
- 7) 申込締切日： 2019年2月28日(木)
- 8) 申込み・問合せ先：日本食品工学会事務所 食品工学応用講座担当 E-mail : office@jsfe.jp

## プログラム (予定) 「食品製造環境の安全性 ～殺菌・洗浄・バリデーション～」

	テーマ/講義内容	時間割	講師
3/13 (水)	1) 食品製造の安全性確保～HACCPの基礎(CCPとPRP)	13:00～15:00	湯川剛一郎(ISO/SC17国内委)
	2) 殺滅菌プロセスと損傷菌・損傷芽胞 ～その発生、特性および対策～	15:10～16:50	土戸 哲明(大阪府立大学)
3/14 (木)	3) 食品工場のサニテーション ～洗浄を中心に	9:30～11:00	エコラボ合同会社
	4) 食品製造設備の洗浄・殺菌 ～定置洗浄(CIP)/定置殺菌(SIP)技術と実際例	11:20～12:50	(株)イズミフードマシナリ
	5) 食品工場の消毒・殺菌	13:40～15:10	イカリ消毒(株)
	6) 洗浄のバリデーション ～ATP+ADP+AMP(A3)拭き取り検査の意義と応用事例	15:30～17:00	キッコーマンバイオケミファ(株)