

平成 30 年 7 月 9 日

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会
会 長 林 徹

食品品質保持に関わる基礎講座のご案内

拝啓 大暑の候、皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

当研究会では会員の皆様への情報提供として、定期的な講演会を行っております。平成 27 年より「食品品質保持に関わる基礎講座」の開催を重ねてまいりました。各回とも定員を上回るお申込をいただき、アンケート結果も好評のうちに終了することができました。

本年度もテーマを一部新しく設け開催することになりました。主に会員各社の若手の方々を対象とし、関係する基礎知識を高めかつ相互の情報共有を目的とするものです。人材育成の一環として、ぜひご参加くださいますようお願いいたします。

敬具

記

1. 開催場所

(一財) 日本水産油脂協会 会議室 (日本食品分析センター 新館)

2. 日程

第 1 回 : 9 月 5 日 (水), 第 2 回 10 月 25 日 (木)

基礎講座・質疑・情報交換会 : 13:30~17:30 頃

3. 講師

研究会事務局 日本食品分析センター

(講師は予告なく変更となる場合がございますので、予めご了承ください。)

4. 参加費

会員 : 無料

非会員 : ¥5,000- (各回)

5. 定員

各回 30 名

定員となり次第締め切りとさせていただきます。

6. 申込み

リンク先への入力申込み又は添付用紙にてメールまたはファクシミリにてお申込みください。開催日別の申込みも可能です。

7. 概要

日程	内容
第1回 9月5日(水)	<p>1. 微生物及び微生物制御の基礎知識 講師:微生物部 微生物試験課 福永友洋 内容:・微生物に関する基礎知識 ・代表的菌種の性状 ・規格基準の紹介 ・事故, 違反事例 ・試験方法概略</p> <p>2. 食品安全管理に関する規格・認証 講師:農林水産省 食料産業局 食品製造課 ご担当 内容:・食料産業における食品安全・持続可能性の確保の意味 ・食品安全管理の標準化の課題 ・国際的な食品安全管理規格の活用状況 (FSSC22000, GLOBAL G.A.P 等)</p>
第2回 10月25日(木)	<p>3. 器具容器包装の基礎知識 講師:衛生化学部 包材試験課 主任 平岡拓美 内容:・合成樹脂の種類 ・特徴及び使用状況 ・規格基準 ・事故, 違反事例 ・試験方法概略 ・新たなポジティブリストの制度について</p> <p>4. 食品表示の基礎知識 講師:微生物部 技術支援課 主任 石渡緑 内容:・食品表示基準に基づく表示事項について ・表示についての注意点</p>

以上

案内図

一般財団法人日本水産油脂協会

〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町 32-7



小田急線	代々木八幡駅 下車 徒歩6分
地下鉄千代田線	代々木公園駅 下車 代々木上原寄り出口 徒歩6分
京王新線	初台駅 下車 南口出口 徒歩13分
バス	渋谷駅発/京王バス(61系統)「初台駅」行き 京王バス(63、64系統)「中野駅」行き 都営バス(66系統)「阿佐ヶ谷駅」行き →「八幡下」(日本食品分析センター前) 下車

F A X 03-3469-7814

宛先 一般財団法人日本食品分析センター内 食品品質保持技術研究会 事務局
〒151-0062 渋谷区元代々木町 52-1 TEL 03-3469-7138 / 03-3469-7131

品保研 基礎講座 申込書	
会社名または団体名：	
会 員 / 非会員 (どちらかに○をおつけください)	
申込みご担当者名：	
TEL：	
品保研ご担当者以外の方が 申し込まれるとき	E-mail：
<input checked="" type="checkbox"/> 第1回 9/5(水)	1. 微生物及び微生物制御の基礎知識 2. 食品安全管理に関する規格・認証
所 属	参加者名
	ふりがな
	ふりがな
<input checked="" type="checkbox"/> 第2回 10/25(木)	3. 器具容器包装の基礎知識 4. 食品表示の基礎知識
所 属	参加者名
	ふりがな
	ふりがな

申込〆切：平成30年8月3日(金)