

2023年10月

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会  
会 長 鍋 谷 浩 志

## 講演会のご案内

拝啓 晩秋の候、皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。  
さて、首題の件に関しまして下記次第により、リアル及びライブ配信のハイブリッドにて開催する運びとなりました。  
つきましては、ご多忙中とは存じますが、万障お繰り合せの上ご参加くださいますようお願いいたします。

ご参加いただける場合は、整理の都合上12月4日(月)迄に[弊会ホームページ](#)にてお申込み下さいますようお願い申し上げます。

敬具

### 記

- 日時 2023年12月19日(火) 13時30分～16時50分
- 場所 主婦会館プラザエフ スズラン(9階)  
JR四谷駅 麴町口 徒歩1分  
丸の内線・南北線 四ツ谷駅 徒歩2分  
〒102-0085 東京都千代田区六番町 15 番地  
Tel: 03-3265-8111  
(当日以外の電話連絡はご遠慮ください。)
- 参加費用 **講演会** 会 員…無料  
非会員…2,000 円
- 申込み [食品品質保持技術研究会ホームページ](#)よりお申込み下さい。  
(リアル参加, もしくは, Web 参加のいずれかをご選択ください。)  
\*受講票は発行していません。  
リアル参加の場合, 受付にて名刺のご提出をお願いいたします。

5 食品品質保持技術研究会講演会 (13:30～16:50)

◎ 会長挨拶 (13:30～13:35)

◎ 講演会 (13:35～16:50)

○産業ロボットと AI 技術

～食品関連ロボットの在り方と将来像～ (13:35～15:05)

東京国際工科専門職大学

工科学部 情報工学科 ロボット開発コース 准教授

株式会社プラチナリンク 代表取締役社長

西田 麻美 氏

産業用ロボットは、自動化などの生産ラインでは、なくてはならない存在として、その可能性に大きな期待が寄せられている。本講演では、産業用ロボットに関して、これだけは知っておくべき基礎知識や種類、産業用ロボットを取り巻く環境、取り扱い方などについて紹介する。並びに、その応用の一端として AI 技術とのコラボレーションや食品製造ロボットの在り方についての考えをまとめて解説したい。

○休憩 (15:05～15:20)

○ほんとうの食の安全を考える (15:20～16:50)

－最適な品質管理のための基礎－

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

部長 畝山 智香子 氏

食品添加物や残留農薬、環境汚染物質などの食品に含まれる物質がしばしば食の安全を脅かすものとして話題になるが、実際のリスクはどうなのだろうか？オーガニックや効果効能を謳った食品はほんとうに付加価値を提供しているのだろうか？食品にとって最も大切な「安全」という品質の基本的な考え方を再確認し、適切な管理につなげて欲しい。

以 上

お問合せは

品保研事務局 織本・鈴木まで

T E L 03-3469-7131 F A X 03-3469-7009