

2024年09月

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会
会 長 鍋 谷 浩 志

食品品質保持に関わる基礎講座（Web）のご案内

拝啓 初秋の候、皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

当研究会では会員の皆様への情報提供として、定期的に「食品品質保持に関わる基礎講座」を開催しております。

本年も従来の食品品質保持に関わるテーマにて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ること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. 日程

11月07日（木）

基礎講座・質疑：13:30～16:50頃

2. 講師

一般財団法人日本食品分析センター 試験担当者

（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。）

3. 参加費

会 員：無料

非会員：¥2,000-

*（一社）日本食品包装協会様会員様の参加費は1,000円となります。

4. 定員

100名

定員となり次第締め切りとさせていただきます。

5. 申込み

整理の都合上、10月25日（金）迄にご参加者様の情報を弊会ホームページからご連絡
下さいますようお願い申し上げます。

6. 概要

時間	内容
13:30 ~ 14:30	1. 器具・容器包装の基礎知識 講師:衛生化学部 生活用品科学課 黒山あかね 内容:・器具・容器包装の概要 ・器具・容器包装の安全性 ・食品衛生法 ・違反事例
14:30 ~ 14:40	休憩
14:40 ~ 15:40	2. 異物検査の基礎知識 講師: 試験研究部 応用試験課 小西利代子 内容:・異物とは ・異物検査の流れ ・分析事例の紹介
15:40 ~ 15:50	休憩
15:50 ~ 16:50	3. 微生物の基礎知識 講師:微生物部 微生物研究課 主任 大川瑞穂 内容:・微生物とは ・なぜ微生物検査をするのか ・食品での微生物制御を考える

以上