

「微生物制御が必要なプロセスの管理と実践例」講座(第1回) —食品・飲料を例として—

2015年 11月10日(火) 東京

衛生管理手法、殺菌・洗浄の極意が学べます

主な受講対象者

・微生物制御が必要な製造プロセス(食品・飲料など)について学びたい技術者

講習目標

食品の製造・加工工程における安全管理手法であるHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points)の内容と実践方法、および段階的義務化に向けた動き等、取り巻く課題を中心に説明するとともに、食品・飲料分野における危害菌とその制御理論、各種殺菌機・食品製造機器の特徴と設計ポイント、および運用方法、プロセス洗浄方法の例を説明します。

講座受講のメリット

- (1)微生物制御が必要なプロセスの管理手法が理解できます。
- (2)食品・飲料分野の微生物制御について、理論、機器の設計ポイント、プロセス洗浄法が理解できます。

開催日程 2015年11月10日(火) 10:00～17:00

会場

東京・化学工学会会議室
(東京メトロ丸ノ内線茗荷谷駅下車徒歩1分)
〒112-0006 東京都文京区小日向 4-6-19

講座内容

1. プロセスの安全衛生管理手法(10:00～13:00)

津田氏、辰口氏

- (1)近年の食品衛生事例(フードディフェンスなど)
- (2)HACCP システムの実用的手順、それらに伴う近年の規格基準の実情(FSSC22000、ISO22000 など)
- (3)微生物事故の例、飲料プラントにおける事故防止のための基礎知識
- (4)製品製造環境、製造機器の衛生管理の考え方
- (5)施設・設備のサニタリーデザインとゾーニング
- (6)クイズ

2. 微生物制御の理論と殺菌装置・プロセス洗浄

(14:00～17:00)河野氏

- (1)流体食品を製造する工場における微生物制御
- (2)流体食品の殺菌・除菌
- (3)乳製品および飲料の殺菌方法と殺菌装置
- (4)連続殺菌装置および機器の殺菌
- (5)連続殺菌装置および機器の製品汚染対策
- (6)機器の洗浄

講師

津田訓範氏(シーアンドエス(株)西日本事業部セールススーパーバイザー)

辰口 誠氏(シーアンドエス(株)東日本事業部セールスチーフ)

河野 宏氏(岩井機械工業(株)プロジェクト本部 主任技師)

修了証

講座内容を十分理解したと思われる受講者の方に修了証を授与します。

募集人員 24名 (定員になり次第締切)

6名に達しない場合は、開催中止となることがございます。

受講料(税別) ※消費税は開催日に適用される税率(8%)です。

個人正会員	本体 20,000 円＋税
維持会員／特別会員の社員	本体 25,000 円＋税
地区会員の社員	本体 30,000 円＋税
会員外	本体 35,000 円＋税

※お申込後、受講者が変更される場合は、至急事務局へご連絡下さい。参加費に差額が生じた場合には、その差額をお支払いいただきます。

申し込み先

化学工学会ホームページ(URL:<http://www.scej.org/>)右上の“各種申込”の“講習会申込”よりお申し込み下さい。

問い合わせ先

公益社団法人 化学工学会人材育成センター
〒112-0006 東京都文京区小日向 4-6-19
e-mail:jinzai-seminar@scej.org
TEL:03-3943-3527 FAX:03-3943-3530