

# 第207回講演会・第158回研究会

主催 包装食品技術協会  
共催 あいち産業科学技術総合センター  
食品工業技術センター

## ご案内

日時：平成29年9月22日（金） 13時00分～17時10分  
場所：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室  
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL052-521-1320

## 微生物制御対策と洗浄技術

三重大学大学院生物資源学研究科  
生物圏生命科学専攻 教授

福崎 智司 氏

講座1： 13:05～14:10

### 食品製造現場における微生物制御対策とその進め方

内容：

食品製造環境において微生物制御対策は、重要な課題の一つです。しかし、現場はそれほど単純ではなく、実際に何から始めれば良いのか分からない実情があります。本講演では、微生物制御対策に不可欠な水の制御（ドライ化）、設備・機器の衛生構造、洗浄・殺菌の意義、給気、排気、換気の必要性、清浄度評価による汚染状況マップ（見える化）の作成など対策の進め方の一例を紹介いたします。

講座2： 14:20～15:55

### 食品工場における洗浄技術の基礎と実務

内容：

食品工場では、毎日のように繰り返される洗浄操作。殺菌という概念は自然に身につけても、洗浄を学問的に習得した人は意外と少ないのが現状です。洗浄は「人を介するプロセス」であると言われる。何をどうするかという基本操作に加えて、なぜこの操作が必要なのかを理解することで、洗浄効率は安定かつレベルアップします。本講演では、洗浄の学術的基礎および実践基礎を解説します。

16:05～17:05

## 食品廃棄物の不適正処理の防止

愛知県 環境部 資源循環推進課  
廃棄物監視指導室 課長補佐

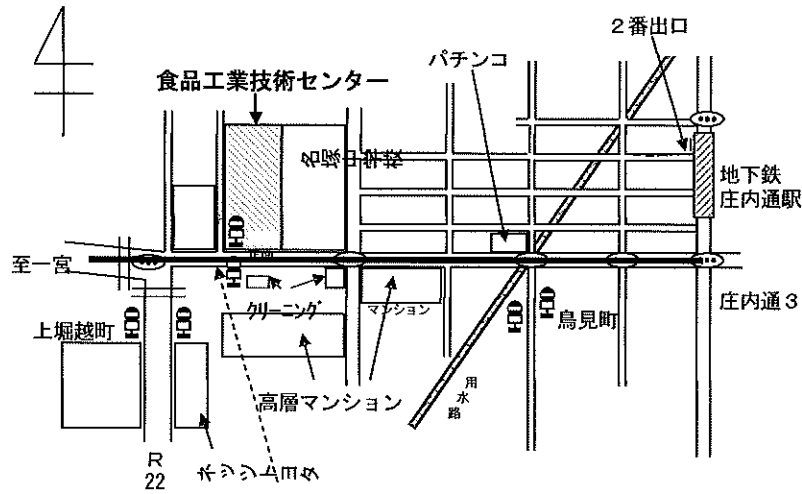
棚橋 勝樹 氏

内容：

平成28年1月、食品製造業者等から処理を委託された食品廃棄物が、産業廃棄物処理業者により食品として不正に転売されるという事案が発生した。その要因は、処理業者による不適正処理にあるが、背景には、排出事業者の廃棄物処理責任に対する認識が十分でないことが考えられることから、排出事業者の果たす役割について説明する。また、優良な産業廃棄物処理業者の積極的な利用について周知する。

定員：先着60名  
 参加費：会員 無料(3名まで)、非会員 1名につき 5,000円  
 申込先：包装食品技術協会 事務局：〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1  
 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター内  
 TEL 052-521-1320 FAX 052-521-1323

会場案内：



東向き走行しか、センターに入れません。

○ 交通案内

- ・地下鉄：
  - 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え
  - 鶴舞線(犬山、上小田井方面行き)「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩 約12分
- ・市バス：
  - 名古屋駅方面(名古屋駅バスターミナル)から
  - 5番のりば名駅11号系統(名西橋経由循環名古屋駅行)「上堀越町」下車、徒歩約3分
  - 6番のりば名駅13号系統(中切町行き、上飯田町行き)「鳥見町」下車、徒歩約6分
  - 栄方面(オアシス21)から
  - 1番のりば栄25号系統(名塚中学行き、名西橋行き)「上堀越町」下車、徒歩3分
- ・タクシー：名古屋駅から約20分
- ・駐車場：51台

..... キリトリセン .....

包装食品技術協会 宛  
 FAX 052-521-1323

第207回講演会・第158回研究会 参加申込書

(会社・団体名)：.....  
 所在地：.....  
 連絡担当者：(氏名).....(所属).....  
 (TEL).....(FAX).....

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

\* 平成29年9月15日(金)までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。