

第214回講演会・第165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： 2019年6月13日(木) 12時55分～17時15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

13:00～14:05

食品工場のリスク管理の考え方

— クレーム対応とリコールプランの考え方 —

シーアンドエス株式会社
執行役員 津田 訓範 氏

食の安全・安心を求める消費者の意識は高まっており、消費者からのクレームが発生した場合、その原因究明と迅速な対応を図らないと企業の信頼を失う結果となる。また、クレーム内容から消費者に重篤な被害の発生を想定される場合には、リコールプラン（回収計画）を発動し、消費者保護と自社の経済的損失を最小限にする組織的な活動が不可欠である。そこで、クレーム対応とリコールプランの考え方、リスク管理を構築するポイントについて述べたい。

14:15～15:50

生物由来の異物混入防止対策

— リスクマネジメントプロセス —

シーアンドエス株式会社
取締役 技術顧問 谷 壽一 氏

生体由来（昆虫・髪等）の異物混入のリスクとは何か。健康被害をもたらす有害微生物やアレルゲン物質などの危害原因物質はHACCPにより管理される。昆虫や毛髪はPRP項目であり、多くは調査とコントロール（防止対策など）は実施されているがマネジメントまでは実施されていない。リスクのあるものを管理下に置くためにはリスクマネジメントプロセスに沿って管理体制を構築するのが良い。防虫を例にリスクマネジメントプロセスについて述べる。また、品質にかかわることは標準書、基準書が重要であり、この流れも解説したい。

16:00～17:05

栄養成分表示の義務化に伴う近赤外分析法による分析

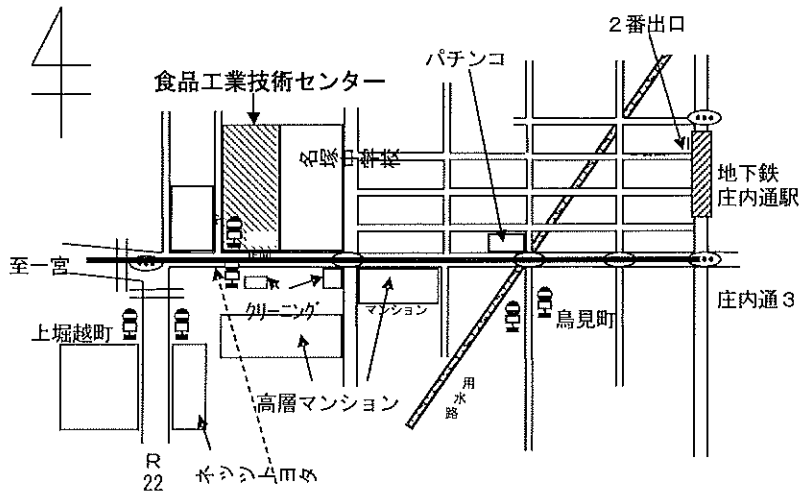
— 近赤外分析法の基礎知識と多くの食品分析事例 —

ビーエルテック株式会社
営業部 参与 沼田 拓也 氏

食品表示法が2015年4月1日施行され、原則として消費者向けに予め包装された全ての加工食品と添加物に栄養表示が義務化され、近赤外分析装置の利用も可能となった。従来法では、危険な試薬を使用し測定に手間と熟練した技術が必要なのに対し、近赤外分析装置では栄養成分である「熱量」「タンパク質」「脂質」「炭水化物」「塩分相当量」を迅速、簡便、そして正確な測定が可能です。本セミナーでは、「近赤外分析法とは？」という基礎知識と近赤外分析装置を用いた多くの食品分析事例をご紹介します。

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
 E-mail hs_techassoc@aiores.ocn.ne.jp

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214回講演会・第165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

* 2019年6月7日（金）までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。