

第221回講演会・第172回研究会

(Web セミナー)

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： 令和3年3月9日（火） 13時00分～16時00分
場 所： Web セミナーのため好きな場所でご受講いただけます。

プログラム

湯川食品科学技術士事務所

所 長 湯 川 剛 一 郎 氏

講座 1： 13:30～14:30

HACCP とは何か

内 容：

HACCP と聞くと、加熱殺菌工程と加熱時間・温度の記録、あるいは金属探知工程の設置とテストピース反応の確認記録といったことを頭に浮かぶのではないのでしょうか。CCP を決めて記録に残すことが HACCP でしょうか。HACCP の 7 原則 12 手順は、食品の安全管理に特化したものではなく、あらゆるリスク管理に共通した考え方の道筋を示しています。HACCP は我々に何を求めているのでしょうか。

こうした問題意識から、よく難しいと言われている危害要因分析、検証の意味、検証プランの作成について考えます。今回のセミナーでは個別の危害要因の管理手段を考える前段階として、HACCP を行うための頭の整理をします。

講座 2： 14:40～15:40

食品表示制度の考え方

内 容：

食品表示制度の基本は、2015年に交付された食品表示基準に記載されています。しかし、食品表示基準を読んだだけでは食品表示制度を理解するには不十分で、基準を補う内閣府令、通知、Q&Aも必要に応じて参照する必要があります。

今回は、食品表示基準理解の鍵となる食品の安全に関わる表示事項、表示禁止事項に焦点を当てて解説するとともに、2020年に第8訂が公表された食品成分表の改訂が食品表示に及ぼす影響についても調査結果を報告します。

～ 講師の紹介 ～

(略 歴)

1976年：京都大学理学部生物物理学卒業 農林水産省入省
食品流通局（現消費・安全局）、北陸農政局、地方農支局、自治体、海外勤務
農林水産消費安全技術センター等を経て
2008年：農林水産省退職（財）日本食品分析センター参与兼テクニカルサービス部長
2012年：国立大学東京海洋大学大学院教授
2018年：退官、湯川食品科学技術士事務所開設
（一社）食品表示検定協会副理事長、FSSC 22000 日本代理人等を兼務

参加申込 : 下記、「第221回講演会・第172回研究会 (Web セミナー) 申込書」に必要事項を記載の上、令和3年2月26日 (金) までに事務局までメールまたはFAXにてお申し込みください。

E-mail : hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp

FAX : 052-521-1323

参加費 : 会 員 無 料、 非会員 5,000 円

概 要 : Zoomを使ったオンラインセミナーです。 アプリのダウンロードの必要ありません。

- ① 参加者には、後日、テキストのPDFデータ、セミナーの入室に必要なリンク (URL)、セミナーIDとパスワードを事務局よりメールにてお送りします。
- ② セミナールームに入室する前に、カメラアプリを起動し画像が表示されるか確認し、また、「設定」アプリの「システム」でサウンドの入力をチェックしておいてください。
- ③ 講座1の開始30分前から、事務局より配信します専用リンク、またはIDとパスワードを使ってセミナールームに入室できます。
- ④ 講座1～講座2の講演中は、雑音を遮断するため、ホスト側でミュートに設定させていただきます。
- ⑤ 講座1及び講座2の質問は、チャットで行い、質問の回答時間は、講座2終了後に20分間設けてあります。
- ⑥ 本セミナーで使用するPDF資料や配信動画は、著作物であり、転載、配布、録音などを禁止します。
- ⑦ 講演者側にシステム障害が生じた場合は、復旧後、その分の時間を延長して講演を続けます。参加者側のシステム障害トラブルについては、主催者は責任を負いません。

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛

第221回講演会・第172回研究会申込書 (Web セミナー)

会 社・団体名 :
所 在 地 :
連 絡 担 当 者 : (氏 名) (所 属)
(E-Mail)
(T E L) (F A X)

会 員	非会員	参加者 氏名	メールアドレス (必須)

- * メールアドレスは、セミナーへの入室のための招待状の送り先になりますので、明確に記載してください。
- * 申込書は、令和3年2月26日 (金) までにメールまたはFAXで送付してください。