

第222回講演会・第173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6月22日(火) 13時00分～16時00分
場所： Webセミナーのためお好きな場所でご受講いただけます。

プログラム

シーアンドエス株式会社 西日本事業部
執行役員 シニアスーパーバイザー

津田 訓 範 氏

講座1： 13:30～14:00

食品工場における食物アレルギーコントロールプログラムの基本的考え

内容：

食物アレルギーコントロールを行うには、食品工場の環境、製造機械の特徴、そして製品特性を確認し、適切性のあるコントロールプログラムを検討する必要があります。

このセッションでは、食物アレルギーに係る最新情報と食物アレルギーコントロールの基本的な考え方について説明します。

講座2： 14:00～15:40(途中休憩10分を含む)

食品工場における食物アレルギーコントロールプログラムの導入方法

内容：

食物アレルギーは、微量の混入で人に対して重篤な健康被害を発生させる可能性があり、危害原因物質として捉えて管理する必要があります。そのため、HACCPプラン構築時は、食物アレルギーを化学的危険原因物質として危害要因分析(ハザード分析)を行い、各工程において管理方法を明確にしなければなりません。

このセッションでは、HACCPの考え方に基づいた食物アレルギーコントロールプログラムの導入方法(ハザード分析方法)、および維持管理の考え方について実例を含め解説いたします。

～ 講師の紹介 ～

- ・臨床検査業務(衛生検査技師)や食品企業の品質管理の経験をもとに、食品製造現場の衛生管理や微生物対策の問題解決を手がけ、FSSC22000(ISO22000)食品安全マネジメントシステムのコンサルティング、危害要因分析・HACCPプラン作成・SSOPなどの構築、監査、現場での教育などに従事。
- ・都府県、業界団体における講演活動、投稿も行い、食物アレルギーコントロールの取組も進めている。
- ・GFTC(カナダ)のHACCPトレーニング200時間以上受講。
- ・資格など
FSPCA 予防管理適格者(PCQI))
JRCA(一般社団法人日本要員認定協会)登録食品安全マネジメントシステム(ISO22000:2018)審査員補(F1214)

参加申込 : 下記、「第222回講演会・第173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6月11日 (金) までに事務局までメールにてお申し込みください。
E-mail : hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp

参加費 : 会 員 無 料、

概 要 : オンラインセミナーです。 アプリのダウンロードの必要はありません。

- 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222回講演会・第173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6月11日 (金) までにメールまたはFAXで送付してください。