

# 第226回講演会・第177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4年3月1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

関東化学株式会社  
開発推進部 フードサイエンス課  
室 伏 甲 氏

講座1： 13:30～14:10

### HACCP と微生物検査の重要性

#### 内 容：

HACCP は衛生管理の手法のひとつで、原材料受入から製品出荷に至る全工程で食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を除去・低減させるために重要な工程を管理し、食品の安全性を確保することが目的です。食品衛生法が改正され、2021年6月から HACCP に沿った衛生管理が制度化され、微生物検査の重要性はさらに増しています。

講座1では、HACCP に基づく衛生管理のための微生物検査の方法、危害要因となる菌の特徴や検査方法について紹介します。

休 憩： 14:10～14:20

講座2： 14:20～15:00

### 酵素基質培地の原理と特徴

#### 内 容：

近年、微生物検査では質量分析法、遺伝子検査法、免疫学的検査法により迅速に菌種同定できるようになってきましたが、今もなお、培地による分離培養は重要な役割を担っています。現在、分離培養用培地として様々な原理の培地が利用されていますが、酵素基質培地は目的とする微生物のコロニーが着色するため簡便に推定同定でき、検査に導入される施設が増加しています。

講座2では酵素基質培地の原理やその特徴を従来の培地と比較しながら紹介します。また、食品微生物検査で利用できる様々な酵素基質培地を紹介します。

質 問： 15:00～15:20

参加申込： 下記、「第226回講演会・第177回研究会（Web セミナー）申込書」に必要事項を記載の上、令和4年2月18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](mailto:hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp)

参加費： 会 員 無 料、

概 要： Cisco Webex を使ったオンラインセミナーです。

- ① 参加者には、後日、テキストの PDF データ、セミナールームの入室に必要なリンク（URL）、およびセミナー 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 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。
- ③ セミナールーム開室から講座 1 開始までの間、音声チェック用に音楽を流します。 音声が聞こえるかどうかご確認ください。
- 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。 また、マイクは、ミュート設定、ビデオは、停止にてお願いいたします。
- ⑤ 講座 1 および講座 2 の間には、10 分間の休憩を設けてあります。
- ⑥ 質問時間は、講座 2 の終了後に 20 分間設けてあります。 また講演中の質問はお受けすることができません。 PDF 資料の最後のページに講師の先生のメールアドレスが記載されていますので後日の質問にご利用ください。
- ⑦ 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。
- ⑧ 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

<b>第 2 2 6 回講演会・第 1 7 7 回研究会申込書</b> (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。