

第244回講演会・第195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

こ 案 内

日 時： 2026年9月17日(木) 13時00分～16時40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

HACCP システムのための衛生的な環境の維持

三重大学大学院 生物資源学研究科
教 授 福 崎 智 司

演題1：

食品工場における洗浄操作の基礎と実務

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いても、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」と言われます。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的基礎を解説します。

演題2：

HACCP における考慮すべき微生物危害とその対策

内 容：

HACCP システムを適切に運用し衛生的な環境を維持するためには、洗浄・殺菌技術を中心とする微生物制御対策が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、実際にどこに着目し、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、洗浄・殺菌の意義、水の制御（ドライ化）、設備・機器の衛生構造、洗浄度の数値化、有人空間における微生物制御など、対策の進め方のポイントと留意点を紹介します。

～ 講師のご紹介 ～

(略 歴)

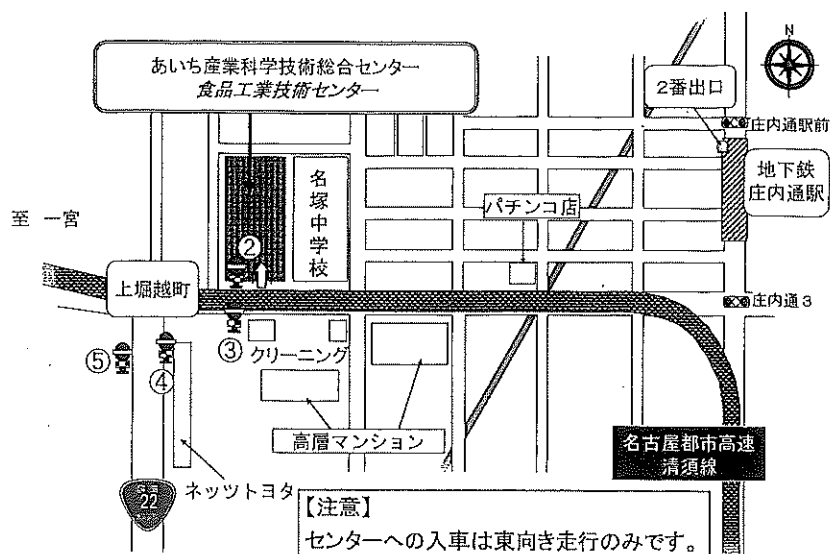
平成3年3月： 広島大学大学院博士課程後期発酵工学科 終了
平成3年4月： 岡山県工業技術センター入所
食品技術グループ長、化学・新素材グループ長
研究開発部長を歴任後
平成25年4月 三重大学大学院生物資源学研究科 教授に就任
令和元年 日本防菌防黴学会 学会賞 を受賞

(主な著書)

「次亜塩素酸の科学」(米田出版)、 「次亜塩素酸の基礎と利用技術」(幸書房)

定 員： 先着60名
参加費： 無 料
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

会場案内 : 食品工業技術センターには、飲料水の自動販売機はありませんのでご注意ください。



○ 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

栄方面から(オアシス21)

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 (食品工業技術センターは、大規模修繕工事を実施しているため駐車場は、工事関係者の車で満杯となっております。公共機関を利用してご来場頂きますようお願いいたします)

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第244回講演会・第195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

*2026年9月10日(木)までにメールまたはFAXにて申し込み下さい。