

～「食品衛生管理セミナー」のご案内～

**安全な食品の製造と賞味期限延長のために
～『製品包装材』と『殺菌』の重要性～**

安全な食品製造や、商品の賞味期限延長をはかる上では、菌をはじめとした異物の混入を防ぎ、菌を増やさない・殺すことが必要不可欠です。そこで、安全な食品の製造や賞味期限延長に向けた取り組みの一助として、下記セミナーを開催いたします。皆様のご参加をお待ちしております。

セミナー概要と募集内容

概要

第1回 見直してみませんか、その包材。～食品包装材の役割および選択の重要性について～**【講師： 中垣 宏隆 氏（株式会社丸信 本社営業部第一課）】**

商品を衛生的においしく顧客の皆様にお届けするためには包装する必要があります。包装材の機能は「流通時の利便性」、「必要な情報を顧客に届ける」の他にも、「食品の品質を保持する」などの重要な機能があります。包装材は様々な機能「遮光性」、「ガスバリア性」などがあり、商品に合わせた包装材を正しく選択することで賞味期限延長が期待できます。講師より貴社の商品を包装する際に、包装材を正しく選択するコツなどについて分かりやすくご説明していただきます。

第2回 これつかえるかも？新しい殺菌剤「過酢酸製剤」の製造環境や材料の殺菌への活用について**【講師：吉川 征道 氏（エンピロテックジャパン株式会社 テクニカルアドバイザー）】**

安全な食品製造において微生物対策は極めて重要です。食品における微生物対策は「つけない」「増やさない」「やっつける」です。製造環境や材料に付着する微生物を「やっつける」ため、いくつかの殺菌製剤が使用されていますが、様々な点において不満もあるのが現状です。過酢酸製剤は海外では30年前から使用されているなじみのある殺菌剤です。一方で、日本では2016年に一部の食材の表面殺菌剤として認可されましたが、まだまだなじみのある殺菌剤ではありません。本セミナーでは過酢酸製剤の従来殺菌剤に対する利点や食品製造現場における使用例についてわかりやすく紹介していただきます。

開催日時：

(第1回) 令和5年10月24日(火)

(第2回) 令和5年12月1日(金)

※時間はいずれも13:30～15:00(13:00受付開始)

募集定員： 対面 30名(オンライン20名)

参加費： 無料

募集締切：

(第1回) 令和5年10月17日(火)

(第2回) 令和5年11月22日(水)

開催場所： 福岡県工業技術センター化学繊維研究所 3階研修室

(福岡県筑紫野市上古賀3丁目2-1)

※1回、2回ともに共通

アクセスマップ



福岡県工業技術センター化学繊維研究所
(福岡県筑紫野市上古賀3丁目2-1)

●バスによるアクセス

西鉄二日市駅から
JR二日市駅から
西鉄バス：2-1, 2-2, 2-3 系統にて
「文化会館前」下車、徒歩3分

●九州自動車道：

筑紫ICより車で5分

お申込み方法： ふくおか電子申請サービス

右のQRコードまたは次のURLへアクセス頂き、必要事項をご入力の上、お申し込みください。

<https://shinsei.pref.fukuoka.lg.jp/Q4tpYLvi>



QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。

※ご不明な点については下記の問い合わせ先までご連絡をお願いします。

主催：福岡県工業技術センター生物食品研究所

共催：福岡県工業技術センタークラブ、福岡バイオコミュニティ推進会議

問い合わせ先：福岡県工業技術センター生物食品研究所 食品課
〒839-0861 福岡県久留米市合川町 1465-5
TEL: 0942-30-6215 FAX: 0942-30-7244
Eメール: shokuhin-ka@fitc.pref.fukuoka.jp
(担当:片山、上田)