

9 [未来につなぐ農と食]

農林水産省の2022年度予算概算要求および組織定員要求

穀物乾燥貯蔵施設協会 戸谷 亨

11 TOP INTERVIEW

アイリスフーズ(株)

山田 次郎 社長

東北の農業復興と
米の消費拡大を目指し
米製品の新たな需要を創出

[表紙の人] 山田 次郎氏

17 特集1 ノロウイルス対策 2021

- 17 解説1 ヒトノロウイルスの *in vitro* 増殖法の開発と
それを用いたウイルス不活化の実証
大阪大学微生物病研究所・大阪市立大学大学院 佐藤 慎太郎
- 22 解説2 下水道情報活用による
ノロウイルス感染症流行防止水監視システムの構築
東北大学 大村 達夫
- 27 技術 FOCUS 1 手指の確実な乾燥で交差汚染を防ぐ
「Dyson Airblade Wash + Dry」 ダイソン(株)
- 29 技術 FOCUS 2 無塩で微酸性電解水を作ることができる生成装置
「Apia シリーズ」 (株)ホクエツ
- 30 技術 FOCUS 3 食品添加物規格のウイルス対策用アルコール製剤
「エークイック」シリーズ、「メイオール W65n」... 三菱商事ライフサイエンス(株)
- 31 技術 FOCUS 4 安全にかつ次亜塩素酸の効果を最大限に発揮する「炭酸次亜水」生成装置
「HACCP-MAKER II」 ヴィータ販売(株)
- 31 技術 FOCUS 5 微酸性電解水生成装置
「PURESTER Mp シリーズ」 森永乳業(株)
- 32 [コーデックス「食品衛生の一般原則」改訂のポイントと運用課題] 新連載
コーデックス「食品衛生の一般原則 2020年改訂」翻訳の動機
大阪府立大学 日佐 和夫
- 35 [アメリカ食品安全行政の歩み ~ HACCP から HARPC へ~]
HACCPの誕生とその影響
アメリカ食品産業研究会 吉田 隆夫

- 36 **ルポ&インタビュー (有丸昌 焼肉の大昌園 セントラルキッチン**
- 36 **工場ルポ** 2018年の設備投資がコロナ禍の弁当拡販を可能に
- 48 **社長インタビュー** 代表取締役 **密城 英成 氏**
焼肉という食のプロフェッショナル集団を目指す

51 特集2

食品工場のスマートファクトリー化と省力化・自動化2021 Vol.2

- 51 **基調記事** AIの食産業への応用
北海道大学 **山本 雅人**
- 56 **解説** 工程の省力化・自動化に向けた計画・設計のポイント
K2 D&M(株) **野々村 和英**
- 61 **技術 FOCUS 1** ピンポイントの加温でさまざまな現場改善につなげられる
「シート状ヒーター」 (株)スリーハイ
- 62 **技術 FOCUS 2** 非接触・ハンズフリー認証など食品会社のニーズに応える
「入室管理システム」 (株)紀文フレッシュシステム
- 63 **技術 FOCUS 3** 機械要素部品の状態診断や予兆検知を実現するサービス
「OMNIedge」 THK(株)
- 64 **技術 FOCUS 4** 月額5万円のみで利用可能な品質管理システム
「QC-One Lite」 (株)宇部情報システム
- 66 **[ソフトでできるリスク管理]**
改善の3ステップ 検証から維持-手順書-力量
(株)フーズデザイン **加藤 光夫**
- 68 **[Close Up! 特別インタビュー]** 広告企画
アラマークユニフォームサービスジャパン(株)
異物混入対策について一から見直し開発した食品工場白衣「アラパーカー」
- 72 **[フルカラー工場虫図鑑]**
ガガンボ類
イカリ消毒(株) **志賀野 倫明**
- 74 **[HACCP制度化で注目! JFS-B規格]**
食品安全管理チームのメンバーを入れ替えながら、従業員全員の知識や意識の向上を
ムアー食品(株) **大地田 藍子**
- 77 **[食品関連の特許情報]**
- 80 **[原因別食品回収事例]**

有丸昌 焼肉の大昌園
セントラルキッチン

密城 英成 氏



ガガンボ類



ムアー食品(株)

55 [TOPIC]
59 [BOOK]
71 [REPORT]
82 [奥付]

※ [新型コロナウイルス関連 調査・レポート] は休載します。