

食品ニューテクノロジー研究会 2013年12月例会

食品分野の衛生管理における酸性電解水(次亜塩素酸水)の新展開

日時 : 平成25年12月5日(木) 13時30分～

会場 : 芝パークホテル 本館3階 牡丹<港区芝公園1-5-10>

参加費 : **特別価格 ￥10,000-** 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長:】 **堀田国元氏** 財団法人機能水研究振興財団 常務理事・事務局長

平成14年に次亜塩素酸水(強酸性酸性電解水と微酸性電解水)が食品添加物に指定され、昨年には弱酸性次亜塩素酸水が新たに指定され、成分規定の改正が行われた。それを受けて、大量調理施設衛生管理マニュアルに次亜塩素酸水が組込まれる等の行政の動きが生まれた。また、機能水研究振興財団が作成した「次亜塩素酸水生成装置に関する指針第2版」が食品関係各方面の評価を得ている。こうした状況を踏まえて本研究会を企画した。

【講演Ⅰ】 13:45～14:55

「食の安全確保の取り組みと酸性電解水 (次亜塩素酸水)の可能性」

機能水研究振興財団 学術選考委員 **小暮実氏**

ノロウイルス、腸管出血性大腸菌などの食中毒の発生状況や各種食品の細菌汚染状況を中心に、各種消毒剤の使用実態や特徴、各種電解水について解説するとともに、食品製造現場の殺菌消毒のトピックスについて解説する。

<プロフィール> 保健所の食品衛生監視員として、違反食品や食中毒事件の調査や処理を担当するとともに電解水の研究会であるウォーター研究会等で殺菌消毒について研究している。

【講演Ⅱ】 15:00～16:15

「食品調理加工現場における衛生管理と酸性電解水(次亜塩素酸水)」

株式会社Smart Presen 代表取締役社長

サラヤ株式会社 サニテーションアドバイザー **新名史典氏**

食品調理加工の現場において、人から器具、機械類そして環境までトータルの衛生管理の見地から、酸性電解水の活用を検討してきた立場で情報を提供する。また、この技術を現場普及させるための教育の観点でも解説したい。

<プロフィール> 衛生管理資材メーカーの立場で食品調理加工の現場でのルール作り、衛生教育、ツールの開発を行ってきた。特に酸性電解水を既存の仕組みにうまく適合させるシステム作りに取り組んできた。

【座長まとめ】 16:15～16:35

【名刺交換会】 16:35～18:00 芝パークホテル 本館2階 桜

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山清美
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

食品分野の衛生管理における酸性電解水(次亜塩素酸水)の新展開

食品ニューテクノロジー研究会 12月5日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行しておりません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内

芝パークホテル

〒105-0011
東京都港区芝公園1-5-10
TEL 03-3433-4141(大代表)
<http://www.shibaparkhotel.com/>



JR浜松町駅(北口)
東京モノレール浜松町駅徒歩約8分
都営地下鉄大門駅(A6出口) 徒歩約4分

◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3If3) <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/g293bW) <http://bit.ly/g293bW>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客