

HACCPの義務化における 衛生管理のあり方と次亜塩素酸水

日時 : 平成28年12月7日(水) 13時30分～

会場 : アキバプラザ 6階 セミナールーム6 <千代田区神田練堀町3>

参加費 : ￥16,200(税込) 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 一般財団法人機能水研究振興財団 理事長

食品を輸出する際にHACCPによる衛生管理が求められる時代を迎え、厚労省ではHACCPによる衛生管理基準を定めている。現在、2020年(東京オリンピックの年)までのHACCP導入義務化の動きが活発化し、食品製造現場における衛生管理意識がこれまでになく高まっている。そうした中で、消毒のあり方が注目され、各種の消毒剤が導入されているが、中でも食品添加物(殺菌料)に指定され、殺菌効果と安全性がすぐれていることが大きな特徴となっている電解水(次亜塩素酸水)の導入・普及が急速に進んでいる。そこで、標記のテーマでの講演を企画・実施したい。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

「HACCPの義務化における衛生管理のあり方」

東京サラヤ株式会社 常任顧問 丹波章淋氏

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の取りまとめを受け、制度化(義務化)への国の動きについて解説します。

これを受けてHACCPの目的と、その中で特に重要な微生物に対する危害要因分析と次亜塩素酸の効果的活用について説明します。

<プロフィール>千葉工業大学工業化学科卒業後、東京サラヤ(株)入社。首都圏の営業所長を経て、2012年専務取締役を退任。現在は常任顧問として微酸性電解水協議会会長、農林水産省HACCP普及事業の責任者として活動。

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

「大量調理加工施設における次亜塩素酸水の活用」

森永乳業株式会社 ピュアスター営業部 岩佐氏智氏

次亜塩素酸水が食品添加物殺菌料に指定されて14年。さらなる広がりを見せる次亜塩素酸水の特長や使い方、ユーザーでもある弊社工場での活用事例や、ホテル、病院・介護施設、学校給食等の大量調理施設での有効活用法をご紹介します。

<プロフィール>1989年九州東海大学(現東海大学)農学部畜産学科卒業、森永乳業入社。工場勤務(製造)、乳原料販売(営業)を経て、2002年より電解水(次亜塩素酸水)の業務に携わり現在に至る。

【座長まとめ】 16:10～16:30

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

衛生管理のあり方と次亜塩素酸水

食品ニューテクノロジー研究会

12月7日申込書

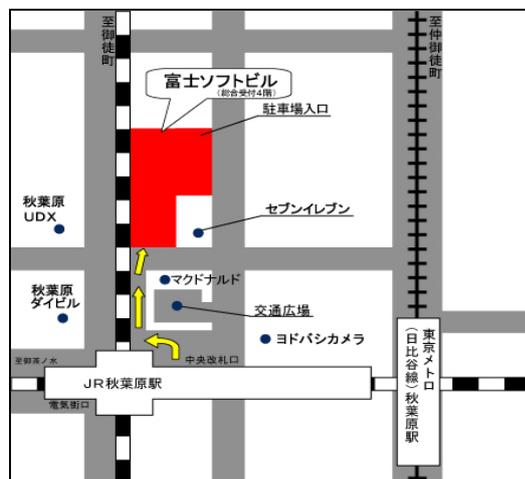
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ 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

富士ソフト アキバプラザ



〒101-0022 東京都千代田区神田練塀町3

富士ソフト秋葉原ビル 7階 EXルーム

TEL : 03-5209-6285

※ ファリミーマート前のエレベーターで7階にお上がりください。

新技術・食品開発賞 募集中

第30回 新技術・食品開発賞を公募しております。

詳しくは <http://bit.ly/2em93M2>

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

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/1cSZRCK) <http://bit.ly/1cSZRCK>

提供いただきました個人情報、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、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。