

植物工場・鶏肉鶏卵 及びHACCP研修について考える セミナー東京開催のご案内(先着30名)

様々な団体によってHACCP研修が運営されていますが、どこも似たような内容と構成になっているようです。そして受講者の理解がどこまで深まったかの検証はほとんどなされていないといってもいいでしょう。食品品質プロフェッショナルズが全国3か所で運営しているHACCP研修等を振り返り、そこからの学びを将来に、いかに生かしていくべきかの考察を行います。

アメリカではロメインレタスがO-157に汚染されたという食中毒事件が起きていますが、そのため、清浄度の高い植物工場での栽培した野菜に対する興味が大きく盛り上がってきています。植物工場での衛生管理、その技術的に可能な部分・不可能な部分をつまびらかにし、かつ商業生産設備としての効率をいかに上げていくか、消費地までの距離と生産規模の最適化をどうするか、など皆様の興味の深い植物工場についてのお話、さらに物価の優等生と呼ばれる鶏肉鶏卵ですが、その裏には、交配による絶え間ない生産性向上への努力があります。また生産性をあげながらも、その中でいかに食品安全を担保しているのか、今まで語られなかった生産側の努力を熱く語ってもらいます。

カリキュラム

1.HACCP研修からの学び：末野 広志(食品品質プロフェッショナルズ)
実際に運営したHACCP研修からの具体的な学びについて共有します

2.植物工場の課題：岡安 晃一(菱熱工業(株))
植物工場の商業設備としての採算性の話題、食品安全についての知見について語ってもらいます

3.鶏肉鶏卵：永津 一博(㈱ヤマショウフーズ)
鶏肉鶏卵の安さの秘密、その裏にある生産性向上への不断の努力、またいかに食品安全が担保されているのかについて語ってもらいます

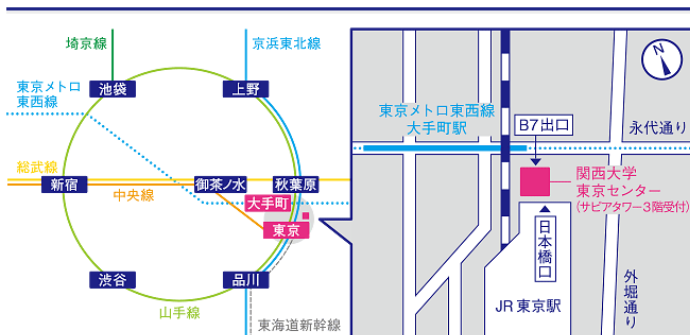
4.HACCP研修のあるべき姿：広田 鉄磨(関西大学 化学生命工学部)
日本全体を見渡してみても、HACCP教育の課題点について論評します

<研修日時>

平成30年10月20日 12:30-16:30
受付開始 12:00

<研修会場>

関西大学東京センター
〒100-0005
東京都千代田区丸の内1-7-12 サピアタワー9階



<主催・お問合せ>

株式会社環境科学研究所 食品分析センター HACCP支援室
名古屋市中区若鶴町152番地 【TEL】052-902-4456 【FAX】052-902-4601
【E-mail】food@kankyokagaku.com

<受講料区分>

一般 3,000円、食品品質プロフェッショナルズ会員 1,500円、通学型HACCP研修受講中の方 無料

【セミナー申込方法】

メールアドレス：food@kankyokagaku.com 件名：10月20日セミナー

①ご氏名(フリガナ) ②返信用メールアドレス ③電話番号 ④受講料区分 ⑤ご職業 ⑥所属事業所・部署名