

熱殺菌技術セミナー

in名古屋のご案内

微生物の熱感受性、製品の特性
さらに 熱殺菌技術との組み合わせを学ぶ

講師

広田鉄磨 氏

関西大学 化学生命工学部 特任教授
一般財団法人 食品安全マネジメント協会 監事



ネスレの日本・海外事業所にて製造、開発、品質保証業務、ISO22000導入指導及び200社以上の監査を実施。GFSI日本のコアメンバーとして食品安全マネジメント国際規格の普及に携わる。2015年にネスレ日本退社後、関西大学化学生命工学部特任教授として食品安全を教える傍ら、食品安全研究団体「一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ」を設立(代表理事)。
元厚生労働省HACCP支援ツール研究開発班メンバー。農水省主導JFS規格設立メンバー。

カリキュラム

13:30-16:00 微生物の熱感受性・製品の特性、ホットパック・レトルト・アセプティック
16:10-17:40 F値計算、P値計算演習 (ノートパソコン、iPadなどを お持ち込みください)

<研修日時>

平成30年12月9日(日) 13:30-17:40 (受付開始 13:10)

<主催・研修会場・お問合せ>

株式会社 環境科学研究所 食品分析センター
〒462-0006名古屋市北区若鶴町152番地
【TEL】052-902-4456 【FAX】052-902-4601

【自動車の場合(無料駐車場完備)】

国道41号と国道302号(名古屋環状2号線)の交差点を東へ約200m最初の信号を左折(北へ)30m進むと右側(東側)に当社がございます。
(※)十分な駐車スペースがあります。

【公共交通機関の場合】

○名古屋駅ー栄ー黒川ー如意車庫のルート
名古屋駅より地下鉄東山線「栄」経由で地下鉄名城線「黒川」下車(15分)。
「黒川」より市バス(乗場1番:黒川11系統)で「如意車庫前」下車(15分)。
「如意車庫前」より徒歩10分。
○名古屋駅ー如意車庫のルート
名古屋駅より市バス(乗場7番:名駅12系統)で「如意車庫前」下車(47分)。
「如意車庫前」より徒歩10分。



<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セミナー責任者コース受講の方:無料

【熱殺菌技術セミナー申込方法】 下記アドレスに**姓名**及び下記①から⑥を記入し、ご送信ください。

メールアドレス: food@kankyokagaku.com 件名: 熱殺菌技術セミナーin名古屋申し込み

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