

2021年9月17日

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会
会 長 林 徹

食品品質保持に関わる基礎講座（Web）のご案内

拝啓 秋晴の候、皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

当研究会では会員の皆様への情報提供として、定期的に「食品品質保持に関わる基礎講座」を開催しております。

本年度も従来の食品品質保持に関わるテーマにて開催することになりました。主に会員各社の若手の方々を対象とし、関係する基礎知識を高めることを目的とするものです。人材育成の一環として、ぜひご参加くださいますようお願いいたします。

敬具

記

1. 日程

11月15日（月）

基礎講座・質疑：13:30～16:20頃

注) 従来は会場にお集まりいただいておりますが、今回はWeb配信のみとなります。

2. 講師

研究会事務局 日本食品分析センター

（講師は予告なく変更となる場合がございますので、予めご了承ください。）

3. 参加費

会 員：無料

非会員：¥2,000-

4. 定員

100名

定員となり次第締め切りとさせていただきます。

5. 申込み

整理の都合上、10月15日（金）迄にご参加者様の情報を弊会ホームページからご連絡
下さいますようお願い申し上げます。

6. 概要

時間	内容
13:30 ~ 14:20	1. 微生物及び微生物制御の基礎知識 講師:微生物部 微生物研究課 課長補佐 中野大介 内容: <ul style="list-style-type: none">・微生物に関する基礎知識・食中毒菌について・微生物制御の基礎知識
14:20 ~ 14:30	休憩
14:30 ~ 15:20	2. 器具容器包装の基礎知識 講師:衛生化学部 包材試験課 畠野真貴 内容: <ul style="list-style-type: none">・器具容器包装の概要・器具容器包装の安全性・食品衛生法・事故, 違反事例
15:20 ~ 15:30	休憩
15:30 ~ 16:20	3. 食品添加物の基礎知識 講師:衛生化学部 添加物試験課 主任 安居院亜希子 内容: <ul style="list-style-type: none">・食品添加物の概要・規格基準の紹介・事故, 違反事例

以上