

2025 年 10 月

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会
会 長 鍋 谷 浩 志

食品品質保持に関わる基礎講座（Web）のご案内

拝啓 秋冷の候、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 25 日（火）

基礎講座・質疑：13:30～16:50 頃

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

2. 講師

一般財団法人日本食品分析センター 試験担当者

（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-

＊（一社）日本食品包装協会様会員様の参加費は 1,000 円となります。

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 31 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 ～ 14:30	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 石川暢子 内容:・微生物に関する基礎知識 ・主な食中毒菌と衛生指標菌 ・微生物の増殖要因とその制御
14:30 ～ 14:40	休憩
14:40 ～ 15:40	2. 器具・容器包装の基礎知識 講師:衛生化学部 生活用品科学課 主任 山下直樹 内容:・器具及び容器包装の概要と安全性 ・食品衛生法における規制 ・輸入時における違反事例
15:40 ～ 15:50	休憩
15:50 ～ 16:50	3. 食物アレルギーの基礎知識 講師: 安全性試験部 安全性試験課 主任 鈴木美そら 内容:・食物アレルギーに関する基礎知識 ・表示制度, 検査方法の概要 ・検査結果の評価(判断樹について)

以上