

食品期限(賞味・消費)の科学的根拠に基づく設定方法(LIVE配信)

- ◆日時: 2022年3月10日(木) 13:00~16:00
- ◆会場: 自宅や職場など世界中どこでも受講可
- ◆聴講料: 1名につき49,500円(税込、資料付)

⇒1名につき33,000円(税込、資料付き)
2名同時申し込みの場合、1名につき22,000円(税込)

講師からの紹介割引について

本パンフレットは講師用のパンフレットです。このパンフレットでセミナーをお申込みいただくと、講師からのご紹介により左記のとおり受講料が割引になります。なお他の割引との併用はできません。

●講師: 食品安全教育研究所 代表 河岸宏和 氏

【ご略歴】1958年1月北海道生まれ。帯広畜産大学を卒業後、農場から食卓までの品質管理を実践中。これまでに経験した品質管理業務は、養鶏場、食肉処理場、ハムソーセージ工場、餃子・シュウマイ工場、コンビニエンスストア向け総菜工場、玉子加工品工場、配送流通センター、スーパーマーケット厨房衛生管理など多数。
ホームページ「食品工場の工場長の仕事とは」主催 <http://ja8mrx.o.o07.jp/koujyou1.htm>
メールマガジン「食品工場の工場長の仕事」を発行中 <http://www.mag2.com/m/0000100977.html>

【著書】『“食の安全”はどこまで信用できるのか 現場から見た品質管理の真実』(株)アスキー・メディアワークス 『ビジュアル図解 食品工場の点検と監査』 同文館出版
『ビジュアル図解 食品工場の品質管理』 同文館出版 『ビジュアル図解 食品工場のしくみ』 同文館出版
『図解入門ビジネス 最新食品工場の衛生と危機管理がよくわかる本』 『食品販売の衛生と危機管理がよくわかる本』 秀和システム

食品期限(消費期限、賞味期限)を設定する時の基本的な考え方、食品期限が設定出来る論理的背景について必要な事を説明します。最終商品の細菌検査で問題が無かったから食品期限が設定出来るのでは無く、食品期限まで何故食品が保つかの理論が必要なのです。

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・食品期限を決めるときに ・商品コンセプトを明確にする ・要求品質を数値化する ・何故、食品期限まで保つか ・ハードルの高さを監視する ・食品期限の設定方法 ・微生物を制御するということ ・微生物の増殖について ・微生物の温度による制御 ・設計時のハードルを明確にする ・細菌の増殖と時間の関係 ・水分活性を細菌の増殖について ・pHと細菌の増殖について ・日持ち製剤による細菌制御 | <ul style="list-style-type: none"> ・食品期限は細菌検査だけでは無い ・現場では官能検査が主流です ・食品期限は微生物、官能、理化学試験で設定します ・官能検査の基本 ・甘さには種類があります ・食塩も種類があります ・聴覚の検査について ・官能検査の評価法について ・官能検査室について ・食品期限の安全率について ・新商品の食品期限設定について ・実際の物流条件下での試験が必要です ・蛍光灯による影響を確認する必要性 ・退色を防ぐには包装材料の選定が必要 | <ul style="list-style-type: none"> ・開発段階、製造段階のデータが必要 ・商品設計上は問題が無く製造上問題が有る場合 ・バスタブ曲線の縁の高さを短く低く管理すること ・食流動管理を行わないとクリームは増殖します ・市場で、売り場で確認する事が大切です ・製造管理上の問題点 ・原料菌数の状況加 ・加熱工程の状況 ・包装する原料を汚染することなく包装室に運びます ・phの状況 ・Awの状況 ・添加物の使用状況 ・包装時点の状況 ・設備の洗浄状況 ・有効な殺菌方法を採用する事が大切です |
|--|---|--|

本セミナーは「Zoom」を使ったWEB配信セミナーとなります。Zoomを使ったWEB配信セミナー受講の手順
1) Zoomを使用されたことがない方は、こちら(https://zoom.us/download#client_4meeting)からミーティング用Zoomクライアントをダウンロードしてください。ブラウザ版でも受講可能です。
2) セミナー前日までに必ず動作確認をお願いします。はじめかたについてはこちら(<https://www.rdsc.co.jp/files/instruction/zoom.pdf>)をご覧ください。
3) 開催日直前にWEBセミナーへの招待メールをお送りいたします。セミナー開始10分前までにメールに記載されている視聴用URLよりご参加ください。
・セミナー資料は開催前日までにお送りいたします。無断転載、二次利用や講義の録音、録画などの行為を固く禁じます。

(講師紹介割引)『食品期限設定【WEBセミナー】』セミナー申込書

会社・大学			
住所	〒		
電話番号		FAX	

お名前	所属・役職	E-Mail
①		
②		

会員登録(無料) ※案内方法を選択してください。複数選択可。 Eメール 郵送

●セミナーの受講申込みについて●

必要事項をご明記の上、FAXでお申込み下さい。弊社で確認後、必ず受領のご連絡をいたします。受講用URLは後日お送りいたします。
セミナーお申込み後のキャンセルは基本的にお受けしておりませんので、ご都合により出席できなくなった場合は代理の方がご出席ください。

お申込み・振込に関する詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/entry>
個人情報保護方針の詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/privacy>