

第1回専門家セミナー開催のご案内

コープさっぽろ品質管理室では、各分野の第一線でご活躍されている研究者の方々を講師に迎えて、専門家セミナーを開催しています。今回のセミナーでは、予測微生物学、食品衛生学および食品微生物学分野で著名な2名の研究者から貴重な講演をいただきます。これらの分野にご興味のある方、最新の知識を深めたい方は、ぜひご参加ください。※講演は、ZOOMを用いたオンラインで行いますので、遠方の方もご参加いただけます

セミナー名 第1回 専門家セミナー(予測微生物学、食品微生物学、食品衛生学編)

日時 2024年9月12日(木) 13:00~17:00(途中休憩含む)

参加方法 Zoomによるオンライン参加
※受講者の方に9月5日(木)までにZoomミーティングIDをメールでお送りします。

プログラム

- セミナー開催挨拶・・・5分
- 講演1・・・ 90分(質疑応答込み)
■ 食品微生物学(応用編)
①発生件数の多い食中毒とそれぞれの原因菌の特徴
②①で対象とした原因菌の管理の重要性、対策(加熱、冷却等)について
休憩・・・20分
- 講演2・・・ 90分(質疑応答込み)
■ 予測微生物学
①予測微生物学の概要
②予測微生物学とHACCP、食品衛生学、食品微生物学との関係
③講演1食品微生物学(応用編)で紹介された食中毒菌制御における予測微生物学の応用方法(冷却、加熱殺菌、ヒスタミン生成防止等)
- 全体質疑応答・・・20分

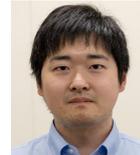
講演1 北海道大学大学院水産科学研究院 食品衛生学研究室 山木 将悟 助教
研究室URL: <https://fish-hokudai-foodsflab.labby.jp/>

■受賞歴:

①令和5年8月24日 Food Science and Technology Research Award
(公益社団法人 日本食品科学工学会)

②令和5年11月8日 逸見賞(公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会)

■受講者へのメッセージ:食中毒を未然に防ぐためには、管理すべき食中毒細菌の特徴を知ることが重要です。本セミナーでは、様々な食中毒細菌の特徴とその対策について解説します。



講演2 北海道大学大学院農学研究院 食品加工工学研究室 小関 成樹 教授
研究室URL: <https://www.afpe-hu.jp/>

参考書籍 :食品予測微生物学 -理論と実践- 著者:小関 成樹 他
<https://www.coronasha.co.jp/np/isbn/9784339067644/>

■受賞歴:

①平成22年3月10日 第14回 安藤百福賞 発明発見奨励賞「食品における有害微生物の増殖および死滅の予測:数理モデルと情報技術の活用」
(財団法人 安藤スポーツ・食文化振興財団 食創会)

②令和元年7月11日 国際食品工業展(FOOMA)FOOMA AP賞受賞
「目で見てわかる温度の変化:農畜水産物の生産流通における積算温度インジケータの活用」
(日本食品機械工業会)

■受講者へのメッセージ:予測微生物学とは何か?どんな学問,研究分野なのか?といった基本的な概念および活用場面について解説します。また, HACCP義務化に対応し予測微生物学を衛生管理に活かす方法についても解説します。



講師

受講料

22,000円(消費税込) 講演資料代含む お申込み確認後に請求書をお送りします。
※弊組合品質管理室のコンサルティングサービスをご利用の企業様は、10%引きとなります。
申込みフォームにて、「取引あり」、「品質管理室(コンサルティング)」を選択してください。

締め切り

2024年9月5日(木)まで

参加条件
注意事項

- インターネット環境が必要です。
- 受講中はマイクオフにさせていただきます。
- セミナー資料は、9月5日(木)ごろ送付します。
- キャンセルされる場合は、9月5日(木)午前11時までに電話またはEメールにてご連絡ください。講習会資料送付後のキャンセルはお受けできませんのでご了承ください。
- 講習会中の録画・録音・写真撮影は固くお断りします。

申込み

お申込みはこちらのURLもしくはQRコードからお願いいたします。
<https://forms.gle/AAAskQVUcaXiAqWp9>

