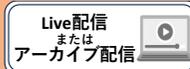


★ HACCPで求められる衛生管理や、その設備洗浄手法とは？

★ GFSIやEHEDGをふまえた、今後の衛生設計、管理実務の具体的な設計法とは？



食品工場における設備洗浄と

バイオフィーム除去、HACCP、GFSI対応

- 日 時：2025年3月11日(火) 13:00～17:00
- 聴講料：1名につき 49,500円(消費税込、資料付)
[1社2名以上同時申込の場合のみ1名につき44,000円(税込)]
- 会 場：Zoomを使用したLive配信 ※Live配信から7営業日後を目安にアーカイブ配信いたします。[大学、公的機関、医療機関の方には割引制度(アカデミック価格)があります。]
- 講師：サニタリーエンジニアリングコンサルタント 代表 博士(工学) 設楽 英夫 氏

【講座主旨】 食品製造では、製品の安心安全が基本であり、そのために製造設備の確実な洗浄殺菌は極めて重要です。本講演では、乳業会社に在籍時の業務から得た知見・経験を基に、設備洗浄の具体的・実用的・効率的なポイントと、バイオフィーム対策、HACCP、GFSI(Global Food Safety Initiative) 対応について分かりやすく解説致します。

食品製造に用いられる機器は、その果たすべき役割に加えて食品の安全性衛生性を保つためにサニタリー機器であることが必要です。この趣旨に沿って、まず始めに機器の構造が衛生面からどうあるべきかについてポイントを解説いたします。次に、各洗浄要素の特徴および洗浄液の流れの基本に重点を置いて述べ、洗浄性および洗浄後の評価方法について触れます。さらに、洗浄しにくい食品の対策と、自身が実際にテストまたは実用化した新しい洗浄技術を2件(マイクロバブルとキャビテーション利用)紹介いたします。

さらに、バイオフィームの防止および除去方法について述べます。またHACCPのガイドラインに沿った衛生管理が義務化されたことへの対応について、最後に、食品安全マネジメントシステムGFSIのポイントと、洗浄性の指針として広がりつつあるEHEDG(European Hygienic Engineering & Design Group)の概要についてもお話し致します。

【講座内容】

- はじめに
- 洗浄性に優れた食品製造用の設備・構造
(1)汚染源である異物、化学物質、微生物について
(2)食品製造に必要な衛生構造
(3)機器本体の表面粗さ
- 洗浄の基礎とポイント
(1)洗浄とは (2)洗浄4大要素
(3)開放系装置と密閉系装置の洗浄
- 具体的洗浄手法とその進歩
(1)洗浄液の流れ特性 (2)装置洗浄の具体的手法
(3)CIPの改善・進歩 (4)洗浄結果の評価
(5)洗浄しにくい食品の対策 (6)新しい洗浄技術の紹介
- バイオフィーム除去
(1)バイオフィームの発生メカニズム
(2)防止および除去
- HACCPの対応
(1)HACCPに準拠した衛生管理方法 (2)主たる汚染経路
(3)製造室の管理およびゾーニング
- 食品安全と洗浄性・衛生性の向上
(1)GFSIの概要とポイント (2)EHEDGの活用
- おわりに

【質疑応答】

◆講師プロフィール◆

- ・専門分野：食品技術、食品工学
- ・略歴・活動：
横浜国立大学卒業後、森永乳業(株)に入社。同社にて様々な食品類の製造技術およびプロセスの開発、殺菌洗浄技術、衛生管理、食感や風味の改善、アメリカ豆腐工場の設立およびFDA認可取得などに携わる。在職中に横浜国立大学にて工学博士取得、その後同校工学部の非常勤講師。2012年に食品技術コンサルタントとして独立、2017年にEHEDG(欧州衛生工学設計グループ)の公認トレーナーを取得。JICA(国際協力機構)技術コンサルタント(インド、バングラデシュ)。日本食品機械工業会の運営委員。
- ・著書：エマルジョンの安定化のための新しい調製技術と評価：第7章・第2節「均一な混合・乳化と高粘性食品の流動特性」；技術情報協会(共同著書,2022年)

●申込方法

1. 申込書が届き次第、請求書・聴講券・会場案内図をお送りいたします。
2. お申し込み後はキャンセルできません。
受講料は返金いたしませんので、ご都合の悪い場合は代理の方がご出席ください。

「食品工場設備洗浄」セミナー申込書

(Live配信/アーカイブ配信 下記のいずれかに☑を入れてください)

- Live配信 (No.503112) 開催日：3/11
- アーカイブ配信 (No.503163) 配信期間：3/19～3/29

- ・申込書に必要な事項をご記入の上、FAX(03-5436-7745)にてお申込みください。
- ・ホームページからも申込できます。https://www.gijutu.co.jp/

会社名	事業所・事業部		
住所	〒		
TEL	FAX		
	所属部課	氏名(フリガナ)	E-mail
受講者1			
受講者2			
今後ご希望しない案内方法に×印をしてください(現在案内が届いている方も再度ご指示ください) [郵送(宅配便)・FAX・e-mail]			
個人情報の利用目的			
・セミナーの受付、事務処理、アフターサービスのため			
・今後の新商品、新サービスに関するご案内のため			
・セミナー開催、運営のため講師へもお知らせいたします			



TECHNICAL INFORMATION INSTITUTE CO.,LTD.

申込専用FAX 03-5436-7745

3. 申込み人数が開催人数に満たない場合等、状況により中止させて頂く場合がございます。
4. 定員になり次第、申込みは締切となります