

食品加工現場における防虫・防鼠の新技术とその事例

日時
2018年 4月16日 (月)
10:30 ~ 16:30

税込受講料
1名 39,960円
2名以上1名 36,720円
案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線(緩行線)
地下鉄東西線(A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線(A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルは受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

会場 産業科学システムズ会議室(東京都千代田区富士見1-5-1)

食のグローバル化が進展する中、消費者の信頼性を確保するために、衛生・品質管理を徹底する必要があります。衛生管理に関しては、国際標準に準拠した衛生管理システムの構築が今後益々要求されます。また、品質管理上、異物混入を防ぐ対策の高度化も必要となります。加工現場に混入した虫やネズミは単に異物混入事案としての品質管理面だけでなく、それらが原因の病原菌汚染を引き起こす恐れもあり、その対策は衛生管理上極めて重要です。

プログラム

食品混入害虫の生態と混入防止技術

宮ノ下明大氏 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

食品研究部門 食品安全研究領域 食品害虫ユニット長 博士(農学)

1. 主な食品混入害虫の紹介と生態(ノシメマダラメイガ、コクゾウムシ等)
 2. 食品への害虫侵入防止のための包装様式の改善(チョコレート、カップ麺製品等)
 3. 害虫忌避物質を用いた混入防止の試み(植物精油を用いた事例)
 4. 食品混入害虫の混入時期推定について(ノシメマダラメイガの発育日数の事例)
 5. 害虫誤食の健康被害について
- 10:30 ~ 12:30

食品製造現場における総合的防虫管理および防鼠管理

鈴庄 則之氏 国際衛生(株)技術研究所 主任研究員

HACCPリードインストラクター

1. 食品製造現場で問題となる有害生物(昆虫、鼠)
 2. モニタリング(トラップ調査、目視調査)
 3. 有害生物の外部からの侵入防止対策
 4. 有害生物の内部での定着防止対策
- 13:30 ~ 15:25

防虫用エアーカーテンによる対策

鈴木 祐介氏 (株)前川製所 グローバル販売ブロック 主任

1. エアーカーテンを利用した防虫の現状と課題
 2. 根本解決型機能を搭載させた防虫用エアーカーテン「バグシャッター」
 3. 「バグシャッター」の効果
 4. 導入事例と効果的な運用方法紹介
- 15:30 ~ 16:30

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 食品加工現場における防虫・防鼠の新技术とその事例

セミナーコード

1101-180416

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/4/16 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課(正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	()
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				