

# 熱殺菌技術セミナー

## 東京開催のご案内

微生物の熱感受性、製品の特性  
さらに 熱殺菌技術との組み合わせを学ぶ

講師

広田鉄磨 氏

関西大学 化学生命工学部 特任教授  
一般財団法人 食品安全マネジメント協会 監事



ネスレの日本・海外事業所にて製造、開発、品質保証業務、ISO22000導入指導及び200社以上の監査を実施。GFSI日本のコアメンバーとして食品安全マネジメント国際規格の普及に携わる。2015年にネスレ日本退社後、関西大学化学生命工学部特任教授として食品安全を教える傍ら、食品安全研究団体「一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ」を設立(代表理事)。元厚生労働省HACCP支援ツール研究開発班メンバー。農水省主導JFS規格設立メンバー。

### <セミナー日時>

平成30年9月1日(定員80名) 14:20-16:50

### <セミナー会場>

・東京海洋大学品川キャンパス 白鷹館(JR品川駅港南口 徒歩10分)

### <プログラム>

14:20-15:30 微生物の熱感受性・製品の特性、ホットパック・レトルト・アセプティック  
15:40-16:50 F値計算、P値計算演習 (ラップトップ、iPadなどを お持ち込みください)

### <主催・お問合せ>

株式会社環境科学研究所 食品分析センター HACCP支援室  
名古屋市北区若鶴町152番地 【TEL】052-902-4456 【FAX】052-902-4601  
【E-mail】[food@kankyokagaku.com](mailto:food@kankyokagaku.com)

### <受講料区分>

一般 3,000円、食品品質プロフェッショナルズ会員 1,500円、通学型HACCP研修受講中の方 無料  
無料の方は人数把握のため 環境科学研究所に参加登録だけお願いします。有料の方は 参加登録の後 環境科学研究所の振り込み口座が連絡されてきます

## 【熱殺菌技術セミナー申込方法】

メールアドレス: [food@kankyokagaku.com](mailto:food@kankyokagaku.com)

件名: 熱殺菌技術セミナー

①ご氏名(フリガナ) ②返信用メールアドレス ③電話番号 ④受講料区分 ⑤ご職業 ⑥所属事業所・部署名