

# 平成30年度 衛生管理・品質管理 セミナー（無料）

フード・オープンラボ  
見学もあります！  
（先着20名様）

※希望者多数の場合は、各社人数制限をお願いすることもあります。あらかじめご了承ください。

## 基調講演

### 「食品製造環境の衛生管理のための洗浄と殺菌

～HACCPの制度化を前に～

三重大学 大学院 生物資源学研究所 福崎 智司 教授

#### <講師紹介>

工学博士。1991年3月広島大学大学院博士課程後期修了後、同年4月岡山県工業技術センター入所。食品技術グループ長、研究開発部長を歴任。22年の企業指導経験を経て、2013年より現職。専門は、洗浄・殺菌工学、界面化学、生物化学工学、排水処理工学。

現在の研究課題として、「洗浄・殺菌による食品・海洋微生物の制御技術」「次亜塩素酸の先進的活用技術の開発と用途展開」「食品製造機器の簡易清浄度評価法の開発」など。

「次亜塩素酸の科学-基礎と応用-」  
「バイオフィルム制御に向けた構造と形成過程」  
「有害微生物の制御と管理  
-現場対応への実践的な取り組み-」  
など著書多数。

福崎 智司教授



### 「国際基準HACCP対応に向けた準備として」

サンデン・リテールシステム株式会社

商品企画本部 ITシステム企画部リーダー

JHTC認定HACCPコーディネーター 岡田 雄次 氏

○フード・オープンラボ見学  
（先着20名）

フード・オープンラボ内部の見学ができます。

また、サンデン・リテールシステム(株)の「統合温湿度監視記録システム」(デモ期間8月まで)を実際に見ることができます。

### 「改正食品衛生法の概要について」

宮崎県 衛生管理課 主任技師 出光 賢也

平成30年

7月13日(金)

13:30～16:00

宮崎県工業技術センター  
1階 大研修室

#### <次第>

13:30～13:50 「改正食品衛生法の概要について」

13:50～14:30 「国際基準HACCP対応に向けた準備として」

14:30～14:40 (休憩)

14:40～15:50 「食品製造環境の衛生管理のための洗浄と殺菌  
～HACCPの制度化を前に～」

15:50～16:00 質疑応答

16:00～17:00 フード・オープンラボ見学

<主催:宮崎県>

<共催:公益社団法人 宮崎県食品衛生協会>

# 平成30年度 衛生管理・品質管理セミナー

## 基調講演

「食品製造環境の衛生管理のための洗浄と殺菌 ～HACCPの制度化を前に～」  
 三重大学 大学院 生物資源学 研究科 福崎 智司 教授  
 他 HACCP関連二講演 ※フード・オープンラボ(FOL)見学<先着20名>

## 参加申込書

申込締め切り  
 平成30年7月11日(水)

1	ふりがな 氏名		FOL見学	希望	希望 しない
	貴社名・連絡先	TEL			
2	ふりがな 氏名		FOL見学	希望	希望 しない
	貴社名・連絡先	TEL			
3	ふりがな 氏名		FOL見学	希望	希望 しない
	貴社名・連絡先	TEL			
4	ふりがな 氏名		FOL見学	希望	希望 しない
	貴社名・連絡先	TEL			
5	ふりがな 氏名		FOL見学	希望	希望 しない
	貴社名・連絡先	TEL			

※フード・オープンラボ見学について、応募者多数の場合は、各社人数制限をお願いすることもあります。あらかじめご了承ください。

## 【申込先】

FAX 0985-74-4488

TEL 0985-74-2060

E-mail mitc-mfdc@pref.miyazaki.lg.jp

会場 宮崎県工業技術センター 1階 大研修室

宮崎市佐土原町東上那珂16500-2 (右地図参照)

宮崎県食品開発センター 食品開発部  
 担当: 溝添(みぞぞえ)



### センターまでのアクセス

- 西都ICから6km(車で約9分)
- 佐土原駅から7km(〃約10分)
- 宮崎駅から14km(〃約33分)
- 宮崎県庁から16km(〃約35分)
- 宮崎港から20km(〃約39分)
- 宮崎空港から22km(〃約45分)

主催: 宮崎県 共催: 公益社団法人 宮崎県食品衛生協会