

日時：2022年12月9日（金）

場所：エル・おおさか、708号室（大阪市中央区北浜東3-14） および ZOOM 配信

企画担当：奥西 淳二（丸石製薬（株） 日本防菌防黴学会副会長）・隈下 祐一（サラヤ（株））

坂上 吉一（元近畿大学）・宮島 誠（元 日油（株））

開催の辞：坂上 吉一（元近畿大学、元 日本防菌防黴学会会長）

【微生物利用の基礎】

座長：奥西 淳二（丸石製薬（株） 日本防菌防黴学会副会長）

1. 微生物を利用した有用物質生産の現状と将来（9:45～10:30）

近畿大学 森 美穂

【食品衛生の基礎と実践】

座長：隈下 祐一（サラヤ（株））

2. 芽胞形成細菌を制御するための基礎知識（10:30～11:15）

摂南大学 桑名利津子

3. 食品衛生 7S をベースとした食品安全マネジメントシステムの構築（11:15～12:00）

SEITA 食品安全コンサルティング 青森 誠治

【新型コロナウイルスの将来展望（特別講演）】

座長：坂上 吉一（元近畿大学）

4. 新型コロナウイルスから学ぶウイルスとの共生（13:00～14:00）

京都大学 医生物学研究所 宮沢 孝幸

【化粧品における微生物制御の基礎】

座長：隈下 祐一（サラヤ（株））

5. 化粧品の微生物制御と試験法（14:00～14:45）

大河微生物研究所 大河 正樹

休憩（14:45～15:00）

【食品・製造環境における微生物制御】

座長：宮島 誠（元 日油（株））

6. 食品分野で使用する物理的殺菌技術と UV-LED 殺菌の基礎知見（15:00～15:45）

徳島大学大学院 白井 昭博

7. 製造環境における実践的な微生物制御方法（15:45～16:30）

三重大学大学院 福崎 智司

閉会の辞：奥西 淳二（丸石製薬（株） 日本防菌防黴学会副会長）