

= 微生物制御システム研究部会 =

■活動内容■

本研究部会は、微生物制御の応用領域の一分野として現在多くの問題が発生している食品分野を取り上げ、HACCP システムの導入に際して生ずる様々な問題を研究します。さらに、それを国際的な品質保証システムである「ISO9000s の一環」と位置づけて総合的な微生物制御システムとして捉え研究することを目的としています。微生物制御をキーワードとして 1) 食品微生物、2) 微生物制御技術、3) 制御システムの複数の視点から捉え、科学する研究の場を指向しています。

■平成 23 年度 活動計画の概要■

昨年度に引き続き ISO22000 に焦点を当て、その導入に関する問題点を食品製造現場から明らかにしていきたいと考え、各種の食品工場を見学し、製造現場の声を聞きながら、微生物制御について研究を進めていきます。とくに、ISO22000 では、食品製造業だけでなく、関連する原材料、添加物、流通、洗浄剤、包材など多量の業界が対象となり得ることから、多くの方の参加を期待しています。

1. 「**実地・学習 講座**」: 各種の食品製造現場を見学し、微生物制御の取り組みを実地で学習します。
2. 「**実践・実証 講座**」: 製造管理、品質管理担当者から衛生管理への取り組みを紹介いただきます。
3. 「**総合討論 講座**」: 講座参加者と講師の方と直接意見交換していただきます。

また、食品の安全性の確保をテーマに、本年度も身近な話題を取り上げて公開講座も別途開催する計画を立てております。詳細が決まり次第、公開させていただきますので、そちらへの参加も期待しています。

■主催■ 日本防菌防黴学会 微生物制御システム研究部会

部会長 : 内藤茂三 副部会長 : 石川誠也、日置祐一、岸本 満

顧問 : 米虫節夫、上田 修、柏木 哲、金山 龍男、檜山 圭一郎

運営委員: 上野有史、草刈眞一、小林修、龍見宗樹、武内章、宮地竜郎、

本井博文、伊藤智、奥田貢司、鈴木恵子、日南雄喜

■第 1 回実践講座■

日時 : 平成23年 7 月 26 日(火)

会場 : 「おとうふ工房いしかわ本社高浜工房」 愛知県高浜市豊田町1丁目 204-21 TEL 0566-54-0334

集合 : 13 時 20 分

交通 : 東海道新幹線「三河安城」駅よりタクシー10分、 JR 東海道本線「刈谷」駅よりタクシー20分

名鉄三河線「吉浜」駅より徒歩30分

定員 : 30名 (定員に達した時点で締め切ります。)

内容 : **開会挨拶** : 13 時 30 分~13 時 35 分

部会長 内藤 茂三

実地・学習講座 : 13 時 35 分~14 時 05 分

「おとうふ工房いしかわ 本社高浜工房見学」

実践・実証講座① : 14 時 15 分~15 時 15 分

「おとうふ工房いしかわのこだわりと商品開発(仮題)」

石川 伸(株)おとうふ工房いしかわ 代表取締役社長

実践・実証講座② : 15 時 30 分~16 時 30 分

「豆腐の変敗現象とその変敗防止技術」

食品・微生物研究所 内藤 茂三

総合討論 : 16 時 30 分~17 時 00 分

【 申 込 要 領 】

◇年間参加登録費 ◇ 本学会員(正、賛助、維持):10,000円(税込み)、学生会員無料

◇実践講座参加費 ◇ 本学会員・非会員とも : 1回 5,000円(税込み)
年間参加登録会員、公的機関(国・都道府県の行政機関に限る)、学生は無料

◇ 参加申込 ◇ **事前登録のみ。当日参加は認めません。**

年間参加登録及び実践講座への申し込みは、事前に伊藤智運営委員(事務担当)までお願いします。

E mail: biseiken@gmail.com まで申し込み下さい。件名は「微制研第1回実践講座参加申込」とし、

①お名前 ②ご所属 ③本学会員(正、賛助、維持、学生)か、学会員以外か

④年間参加登録(10,000円)するか、今回だけの参加(5,000円)か

⑤情報交換会(17:00～ 計画中:会費別途)に参加希望か

⑥車でのご来場を希望するか。〈駐車10台まで可能、希望者多数の場合は先着順〉

以上6項目について送信ください。

後日、受付終了の返信メールを送ります。

数日経過しても返信メールが届かない場合は再送信ください。

なお、年間参加登録費、実践講座参加費とも会場でお納め下さい。

会場案内 「おとうふ工房いしかわ 本社工場」 愛知県高浜市豊田町1丁目204-21

TEL 0566-54-0334

東海道新幹線「三河安城」駅よりタクシー10分、

JR東海道本線「刈谷」駅よりタクシー20分

名鉄三河線「吉浜」駅より徒歩30分

