

《食品編 専門講座》《オンライン講座》

# チルド食品の品質・安全確保のために

— 製造・流通に必須な低温微生物の知識 —

日 程

2023年6月7日(水)

開講方法

Zoomによるオンライン開催

定 員

30名

時 間

13:30~14:30

14:40~15:40

【60分×2コマ】

受講料

《一 般》3,000円

《本学学生》1,500円

※申し込み受付後、払込用紙を  
郵送いたします。

(別途事務手数料として  
300円負担となります)

対 象

食品関係の企業に  
従事されている方、  
及びこのテーマに関心のある方



講 師

藤井 建夫

東京家政大学大学院客員教授

## Tokyo Kasei塾 2023 受講申込書

※受講ご希望の方は、右記QRコードより応募フォームにアクセスまたは、メール・FAX・郵送にて必要事項を記入の上、お申し込みください。お電話でのお申し込みは受付けておりませんので、ご注意ください。

※メールにてお申し込みの場合、メール受信後に当センターより確認の返信をいたします。返信が届かない場合は、電話にてお問い合わせください。



応募フォーム

ふりがな				勤務先名	所属		
お名前		年齢		在 学 生	学 部	学 科	学 年
ご住所	〒			電話番号	自宅または勤務先		
メールアドレス					携帯		



(大学HP)

## チルド食品の品質・安全確保のために — 製造・流通に必須な低温微生物の知識 —

### 講座概要

近年、スーパーやコンビニなどの店頭にはチルド食品が多く出回っている。メーカーにとってはその品質・安全確保が喫緊の課題となるが、その対策、特に生菌数測定や消費期限設定の考え方を誤っている例が少なくない。チルド食品で問題となる低温微生物についての知識が不十分なためである。このような背景から私はこれまで民間のセミナーで8年間低温微生物について話題提供してきたが、毎回関心が高く満員御礼状態（定員40～50名）であった。受講者からは「目から鱗が落ちた」との感想をもらったこともある。しかし、残念ながらこのセミナーは主催者が休業のため、今後開催されなくなった。そのためその内容をこのTokyo Kasei塾でお話したいと考えている。

#### ①低温微生物の基礎知識

チルド食品の開発・製造に当たっては低温微生物の知識が不可欠である。冷蔵庫でも比較的速やかに腐敗が進行することや、0℃でも増殖する腐敗細菌や食中毒細菌がいることを知っている必要がある。

#### ②チルド食品の微生物制御

チルド食品の微生物制御のターゲットは低温細菌である。食品衛生法で決められている生菌数測定法によってチルド食品の品質評価をしているメーカーが多いかもしれないが、これではいつ事故が起こってもおかしくない。

### Profile

東京家政大学大学院客員教授

京都大学大学院農学研究科博士課程修了、京都大学農学部助手、水産庁東海区水産研究所微生物研究室長、東京水産大学・東京海洋大学教授、山脇学園短期大学教授、東京家政大学特任教授、日本食品衛生学会会長などを経て、現在、東京家政大学大学院客員教授、東京海洋大学名誉教授。

●専門分野：食品微生物学（腐敗、発酵、食中毒、微生物制御）

●主な社会活動：日本水産学会、日本食品衛生学会および日本食品微生物学会の各名誉会員。

「ガッテン!」、「ホンマでっか?! TV」、「林修の今でしょ! 講座」、「羽鳥慎一モーニングショー」、「たけしのニッポンのミカタ!」、「この差って何ですか?」など数多くのメディアに出演。

### 受講について

- ★申し込み受付後、払込用紙を郵送いたしますので、期日までにコンビニエンスストアでご入金をお願いいたします。※銀行・郵便局でのご入金はできませんのでご注意ください。
- ★講座申し込み時にご登録いただいたメールアドレス宛に、Zoomの招待メール、資料をお送りいたします。講座開講日の3日前（土・日・祝日を除く）になっても届かない場合は、問い合わせ先までご連絡ください。開講日当日は、ご自身のパソコン、スマートフォン、タブレット等でご参加ください。
- ★申込者以外の受講（複数人数での受講）はご遠慮ください。
- ★当日キャンセルの場合は、受講料は返金いたしませんのでご了承ください。その他キャンセルによる返金につきましてはホームページをご覧ください。
- ★講師の都合によりやむを得ず休講にする場合は、後日録画を配信いたします。詳細はお問い合わせください。
- ★個人情報は、公開講座以外の目的には使用いたしません。
- ★その他、注意事項など詳細はホームページをご覧ください。