



チルド食品の品質・安全確保に必須の 低温微生物の基礎知識

日時

2024年

9月11日

水

13:30-15:40

開講方法

Zoomによるオンライン開催

定員

30名

受講料

《一般》3,000円

《本学学生》1,500円

※申込締切後、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2024受講申込書

※受講ご希望の方は、右記QRコード申込専用E-mail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、お申込ください。電話でのお申込は受付しておりませんので、ご注意ください。

※メールにてお申込の場合、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。

申込専用
E-mail

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

【お問い合わせ先】

東京家政大学 地域連携推進センター

〒350-1398 埼玉県狭山市稲荷山2-15-1

TEL 04-2955-6959 FAX 04-2955-6929 E-mail chiikioubu@tokyo-kasei.ac.jp

(受付時間/平日9:00~17:00 土曜 9:00~12:00)



食品編《オンライン専門講座》

チルド食品の品質・安全確保に必須の
低温微生物の基礎知識

講師：藤井 建夫(東京家政大学大学院客員教授)

講座概要

細菌の中には、常温よりも10℃以下の方がよく増殖できる低温菌があります。主にチルド食品の腐敗菌のほか、リステリアは0℃でも増殖可能な食中毒菌であり、米国では本菌による食中毒の死者が年間約500人といわれています。チルド食品を扱う食品事業者にとってはその品質・安全確保が喫緊の課題となりますが、多くの場合、その対策に必要な低温微生物についての知識は不十分です。このような背景から私はこれまで民間のセミナーで9年間低温微生物について講義をしてきましたが、関心が高く毎回満員御礼状態（定員40～50名）でした。受講者からは「目から鱗が落ちた」との感想をいただいたこともあります。しかし、残念ながらこのセミナーは主催者の都合で開催されなくなりました。そのためその内容をこのTokyo Kasei塾でお話ししたいと考えております。

プロフィール

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

- ☆申込締切後、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。
- ☆講座申込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。
- ☆個人情報、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。

