

HACCP完全制度化目前！ HACCPは生菌数モニタリングの時代へ

食の安全安心技術情報WEBセミナーのご案内

～HACCP導入後の微生物リスクの工程管理と最終製品検査の考え方について～

微生物検査を行う皆様には、商品の安全を守るために日々ご活躍のことと存じ上げます。

今後、HACCPでの工程管理により、最終製品を対象とする病原微生物に対する検査の必要性は低下しますが、食品に通常存在する、モニタリング可能な微生物を対象として検査を行い、HACCP管理が適切に行われており、そのレベルが通常の製品から逸脱していないかを検証する、生菌数モニタリングが重要になると言われております。

この度、下記の要綱で技術情報WEBセミナーを開催し、3名の講師より様々な観点から講演いただきますと

ともに、生菌数モニタリングに最適な装置であります弊社製品『ELESTA® PixeeMo®』について、

実際に運用いただいております物産フードサイエンス株式会社様に、活用事例をご紹介します。

ご多忙のことと存じ上げますが、ふるってご参加賜りますようお願い申し上げます。

開催概要

- 開催時期 : 令和 3年 3月～4月頃 配信開始予定(確定次第、応募頂いたE-Mail宛に通知)
開催方法 : WEBセミナー (オンデマンド配信)
参加費 : 無料
一次応募締切 : 令和 3年 2月 26(金)
主催 : 株式会社AFIテクノロジー

参加費

無料

プログラム

※2部に分けて配信いたします。会期は確定次第、応募頂きましたE-Mail宛に通知いたします。

- 第1部
- 1 『HACCP方式において、従来の製品抜き取り検査は必要か?』 <90分>
～管理基準・モニタリング方法の設定の考え方とこれからの微生物検査の役割～
講演者 : 荒木 恵美子 先生 (公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問)
- 2 『試験検査の目的に応じたラゴ管理とは』 <60分>
～ISO/IEC 17025で求められる要件とその活用～
講演者 : 諸藤 圭 様 (日本食品分析センター 微生物試験課 課長)
- 第2部
- 3 『ISO22000FSMS運用の急所』 <90分>
～食品安全マネジメントシステム導入と運用の急所とは
構築・運用の要となる事項 妥当性確認での必須事項 FSMS=HACCP+Management System～
講演者 : 清水 正敏 先生 (NSSスマートコンサルティング株式会社)
- 4 「ELESTA® PixeeMo®の弊社における活用事例」 <30分>
～最終製品の測定とHACCP運用～
講演者 : 中山 侑哉 様 (物産フードサイエンス株式会社 生産技術部)

応募方法

以下の3つの応募方法より、ご都合の良い方法にて応募ください。

- ① 弊社HPご案内上の申込ページより応募 <https://forms.gle/9wrSUutDb3vBhYXp8>
② 下記の情報を入力の上、メール送付 [メール]customer_support@afi.co.jp
③ 下記の情報を入力もしくは記載の上、メールもしくはFax送付 [FAX]06-6360-9063

※ 応募日	令和 年 月 日	※は、必須入力欄となりますので、必ずご入力ください。 ※個人情報保護法を遵守し上記情報を当社及び関係会社以外の第三者に提供することはありません。	
※ 会社名		※ ご氏名	
※ 部署名		※ 役職名	
※ ご住所			
※ 電話		FAX	
※ E-mail			

ご応募いただきました後、必ず3営業日以内に受付完了のメールをお送りいたします。

AFIホームページにて最新情報を発信しておりますので、是非ご覧ください。

