

第3回 HACCP 講習会（レトルト食品業界向け）のご案内

第3回 HACCP 講習会を下記の要領で開催します。今までの講習会では、レトルト食品事業者のみならず、今後レトルト食品業界を参入希望される食品企業、協力工場の衛生監査担当者、外食産業、食品衛生コンサルタントといった方々も参加され、レトルト食品の衛生上のポイントがつかめたと好評です。

◆目的

一般的な HACCP 講習会ではさまざまな業種の参加者があることから、HACCP プラン作成の基礎知識の習得はできても、業種特有の危害要因・CCP 設定時の留意点等までは言及されません。そのため自社の HACCP プランを作成する場合、直接役立たないのが現状です。

この講習会では HACCP プラン作成方法に関して基礎知識をお持ちの方を対象に、缶詰・レトルト食品特有の危害要因、HACCP プラン作成時、特に密封工程・殺菌工程の CCP 設定時の留意点を解説し、自社の HACCP プランを抜けもれなく作成できる実力を養うことを目的とします。

◆対象者：・ HACCP プラン作成方法に関して、基礎知識をお持ちの方

- ・ 缶詰・レトルト食品に関する HACCP プラン作成に興味をお持ちの方
- ・ 食品業界（缶詰・レトルト食品でなくても可）での経験をお持ちの方

◆日時：2023年9月19日（火）9:30-16:30 （9月8日（金）から変更となりました）

◆会場：東洋食品工業短期大学（〒666-0026 兵庫県川西市南花屋敷 4-23-2）

◆講師：東洋食品工業短期大学 包装食品工学科准教授 宮尾宗央

経歴：総合食品メーカーにて30年余りレトルト食品等の新製品開発に従事、
2017年より東洋食品工業短期大学にて、食品製造・食品衛生に係る教育に携わる

◆定員：15名

◆受講料：13,200円（消費税込）

◆申込先

- ・ 申込は、参加申込書を東洋食品工業短期大学 宮尾宗央までメールの上、申込書記載の銀行口座に入金ください。請求書が必要な場合は、その旨申込時に記載ください。
（ norio_miyao@toshoku.ac.jp ）
- ・ 入金時は社名・氏名を必ず明記してください。
また、振込手数料は貴方にてご負担いただきますようお願いいたします
- ・ 入金後、入金した旨メール連絡ください。入金の確認ができ次第、受付完了（本申込）となります。
- ・ 不明点に関してはなんなりとメールにて宮尾までお問合せください。

◆〆切：2023年9月15日（金）

◆講習会概要：一般的な HACCP プラン作成方法より、缶詰・レトルト食品業界特有の留意点に重点を置いて解説します。講習会概要は、以下の通りです。

1. はじめに

- ・缶詰・レトルト食品業界は「HACCP に基づく衛生管理」が要求される数少ない業界
- ・缶詰・レトルト食品業界における「加熱殺菌」の専門的知識の重要性

2. HACCP とは

- ・ボツリヌス菌対策からみた、HACCP に基づく衛生管理の優位性
- ・缶詰等の公的規制にみる HACCP の歴史
- ・HACCP7 原則 12 手順の概要

3. 製品説明書・フローダイアグラム作成時の留意点

- ・製品説明書に記載すべき重要な特性
- ・容器包装詰加圧加熱殺菌食品の定義と食品衛生法における規制
- ・商業的無菌の概念と対象菌・検査方法
- ・缶詰・レトルト食品の警告表示
- ・フローダイアグラム作成時に留意すべき工程（真空包装、冷却、滞留・リサイクル）

4. 注意すべき危害要因と危害要因分析のポイント

- ・ボツリヌス菌と耐熱性芽胞菌などの生物的危害要因とその対策
- ・缶詰・レトルト食品特有の化学的危険要因とその対策
- ・注意すべき工程と危害要因分析のポイント

5. 密封工程と CCP 設定時の留意点

- ・缶詰の巻締・パウチ・樹脂容器のヒートシールに関する一般衛生管理項目
- ・密封工程における CCP 設定項目とその概要

6. 加熱殺菌工程と CCP 設定時の留意点

- ・殺菌方式・内容物の特性に関する一般衛生管理項目
- ・殺菌工程における CCP 設定項目とその概要

7. まとめ・質疑応答

以上