

熱殺菌三銃士の一人として 殺菌指導をしていた講師が解説！ 入門・初級・中級編で学んだことを自社のケースに応用・適用できるようになることが目標です！ 入門・初級・中級編はオンデマンド講座となっています。まだ受講されていない方は、この機会に是非、ご受講ください。上級編+入門・初級・中級編をセットでお申込みいただくと 20,000 円のディスカウトになります！

食品の熱殺菌工学 トラブルシューティングと事例解説 【上級編】

講師：一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズ 代表理事 広田 鉄磨 氏

ネスレのグローバル組織で海外勤務を 13 年経験、地方や国によって大きく食品安全の概念や座標が異なることを体感。帰国後は その経験をもとに 厚労省の HACCP 教育ツール開発グループメンバー、農水省主導の JFSM 創設準備委員会メンバー、JFS-A,B 監査員研修のテキスト編集。関西大学特任教授として食品安全を教えるかわら 自ら創設した 一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズの代表理事となって現在に至る。

■日程：2022 年 5 月 31 日（火）10：00～17：00

■会場：都内中心部 or オンライン受講

■受講料：1 名 33,000 円（税込/テキスト付）

■備考：『これだけで OK 熱殺菌工学（入門編/初級編/中級編）』も併せてお申込の場合は受講料合計 55,000 円となります

<コンセプト>

- ・理論を実践に活かすため、熱殺菌に関してわからないことを解決できる場とする
- ・事例を学ぶだけでなく、自社のケースに当てはめて考えられるようになる（個別アドバイスあり）

<プログラム>→詳細は随時 Web へアップします

- 1「入門編」「初級編」「中級編」の総ざらい、特にトラブルシューティングにかかわりそうな箇所を強くハイライト
- 2 トラブル事例のいろいろ
- 3 アセプティックにおける事例研究(事例解説と演習)
- 4 理解度チェック
- 5 希望者のみ残留各事業者の抱えるトラブルの解決へ向けてのアドバイス（時間枠外で）

<習得事項>

理論を実践に活かしていけるようになるにはトラブルシューティングの事例研究に勝るものではありません。トラブルの解消を目指すことでどの知識をどこでどのように使えばいいかのエッセンスといえる部分を体感できます。

<概要>

この対面研修では皆様が今まで獲得してきた知識が実戦で役に立つのかどうかの集大成を目指します。トラブルが起きるといことはつまり妥当性確認や検証の項目に漏れがあったということで PDCA のうちの C：トラブルという偶然にもたらされたチェックの機会とその不備が露呈してしまったということです。トラブルの中でもアセプティックにおけるものはその工程が複雑であるために知識と判断が総合的であるかどうか真っ先に問われます。どうぞこういった最難関の問題に触れてみてわくわくする経験を持ち帰ってください。

<関連するオンデマンド講座のご案内>

本講座は殺菌工学の、上級編となります。入門編・初級編・中級編はオンデマンド講座として販売しております。

本講座のご受講前に「基本を確認したい」「復習したい」という方は是非、ご受講ください。

『これだけで OK 熱殺菌工学（入門編/初級編/中級編）』 ※講座 ID：tdo2021062900

●熱殺菌工学講座①：入門編

- ・微生物の性格の多様性
耐熱性の多様性耐熱性の獲得機序地球の歴史とその結果としての微生物の多様性人間が作り出した環境への微生物の順応 D 値、z 値
- ・殺菌値の計算
方対数直線を描く死滅ラインの理解 F 値の計算式 F 値のいろいろ Fo 値計算演習

●熱殺菌工学講座②：初級編

- ・殺菌手法のあれこれ
熱殺菌手法のあれこれ連続殺菌機ホットバックレトルト低温調理熱殺菌における検証の概念の基礎包材の選び方

●熱殺菌工学講座③：中級編

- ・アセプティック
高温短時間殺菌のメリット製品側における検証包材側における検証全体での検証
- ・品質と熱殺菌のはざま
フレッシュなものへの消費者嗜好の変化（チルド流通に代表される）マルチハードルテクノロジーの採用
クックバリューの理解クックバリューを前提としたレトルトオペレーションの最適化

✓ オンデマンド講座は受講開始日から 3 カ月受講できます。開始日は指定可能ですので、申込時にご連絡ください

✓ 講義内容の詳細は弊社 Web サイトでご覧いただけます（サンプル動画もあります）

＜お申込み要項＞



申込用紙 講習会申込:『2022/5/31 食品の熱殺菌工学トラブルシューティングと事例解説』

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

FAX:03-6261-7924

| | | | |
|-----------------------------------|---|--------------------------------|--|
| 会社名※ | | | |
| 所在地※ <small>(受講票等の送付先)</small> | 〒 | | |
| 参加者 1 | | | |
| 氏名※ | | TEL※ | |
| | | FAX | |
| 所属※ | | 役職 | |
| Email※ | <small>(リマインドメールなどお送りしますので、なるべくご記入ください)</small> | | |
| 会員登録 | <input type="checkbox"/> 登録する | <input type="checkbox"/> 登録しない | <small>(登録料・会費は掛かりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)</small> |
| 参加者 2 | | | |
| 氏名※ | | TEL※ | |
| | | FAX | |
| 所属※ | | 役職 | |
| Email※ | <small>(リマインドメールなどお送りしますので、なるべくご記入ください)</small> | | |
| 会員登録 | <input type="checkbox"/> 登録する | <input type="checkbox"/> 登録しない | <small>(登録料・会費は掛かりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)</small> |
| 備考 | | | |

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

| | | |
|---|---|---|
| A | FAX 03-6261-7924 | 本用紙の申込欄に必要事項をご記入の上、送信ください |
| B | E-mail entry@tech-d.jp | 【社名】、【所属部署名】、【受講者氏名】、【所在地】、【電話番号】、【FAX 番号】、【E-mail アドレス】をご記入の上、送信ください |
| C | HP https://www.tech-d.jp/ | 【申込フォーム】をクリックし、必要事項をご記入ください |

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）を致します

③ 受講票・請求書をお送り致します

＜注意＞

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルは、お受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願い致します

お支払について

＜期日＞

① 受講料は、講習会開催日の**翌月末日**までにお支払いください

※ 経理の都合上、期日までに間に合わない場合は、対応致しますのでご一報ください

＜方法＞

① 銀行振込にて、下記の口座へお振込みください。なお、振込手数料は御社にてご負担願います

※ 講習会当日に現金でのお支払も承りますが、領収書等の準備がありますので、事前のご連絡をお願い致します

| 振込先銀行 | 支店 | 口座番号 | 名義 |
|--------|---------------|-------------|-------------|
| 三井住友銀行 | 多摩センター支店(909) | (普) 0973522 | 株式会社テックデザイン |

| | | | | |
|----------------------|--------|--|-----|--------------|
| 主催 申込・問合せ | 名称 | 株式会社テックデザイン(http://www.tech-d.jp/) | | |
| | 住所 | 〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階 | | |
| | 電話 | 03-6261-7920 | FAX | 03-6261-7924 |
| | E-mail | entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合せ) | | |