

形式：対面セミナー

補足：配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Web ページでご確認ください）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 4 0 5 1 5 t 1

バリデーションとは、【製造設備や分析機器が適切な環境のもと正しく動作し、仕様に沿った品質に保たれているかを検証する】ということですが、日本のレトルト・ホットパックラインではバリデーションという概念が不在のまま生産することが当然のようになっているのが現状です。しかしながら、HACCP にもあるように殺菌の有効性の根拠となるエビデンスの入手は絶対に必要であることは言うまでもなく、本セミナーでは、そのバリデーション実務について経験豊富な講師が解説していきます。

## レトルト・ホットパックのバリデーション実務入門

講師：一般社団法人食品品質プロフェSSIONALS 代表理事 広田鉄磨 氏

※講師の雰囲気、講義映像については熱殺菌工学を参照してください。

- 日 程：2024 年 5 月 15 日(水) 10：30～16：30(休憩 1 時間)
- 会 場：都内中心部（詳細は 1 カ月前に Web ページへアップロードします）
- 受講料：39,600 円(税込/テキスト付) ※講座終了後、個別質疑・名刺交換の場を設けます／特典映像あり
- 備 考：オンデマンド講座で熱殺菌工学入門編、初級編程度の基礎知識を習得してから臨むことがふさわしい。

### ■講師の実務経歴

1979 年ネスレ日本入社飲料製造、飲料開発を経験、1999 年アメリカにある研究所で飲料の官能品質の改善・向上をテーマにする、2001 年シンガポールにある研究所で官能品質を維持しながらの熱殺菌適正化を推進する、2010 年日本に戻り、原材料・包材サプライヤー、OEM 拠点監査。付随する官能品質上の問題解決に当たる、2016 年(一社)食品品質プロフェSSIONALS を設立、食品業界の問題解決の支援に当たる。

### 0. レトルト・ホットパック殺菌の基本（復習）

- 対象物の pH によって殺菌値の要求水準が異なる。食品衛生法で規定する殺菌値は食中毒菌についてであって変敗菌までは含んでいない

### 1. 食品安全危害要因のいろいろ

- 発現しうる危害要因の重篤度に応じてバリデーションの水準が変わってくる
- レトルトとホットパックで発現しかねない危害要因の差異
- アセプティックの場合 すべての危害要因が対象となりかねない。そのため通常最高レベルのバリデーションが実施される

### 2. バリデーションの詳細

- レトルトのバリデーション詳細と 基準文書となるもの
- ホットパックのバリデーション詳細と 基準文書の不在
- アセプティックのバリデーション詳細と 基準文書となるもの

### 3. バリデーションの結果をオーバーライトしうるもの

- 微生物の耐熱性の分化
- バイオフィーム
- 好酸性芽胞菌による汚染事例

### 4. バリデーションの結果を その後どう生かしていくか

- PDCA プロセスに乗せる
- 再度のバリデーションが必要となる事態の例

### <講師の言葉>

いまだにバリデーションといえばなんのこと？と首をかしげる人が多いと感じています。日本のレトルト・ホットパックラインではバリデーションという概念が不在のまま戦前からずっと運営されてしまっているのでバリデーションしないまま生産することが当然のようになっていました。

日本からの輸出品には実はバリデーションが求められているのですが日本側におけるバリデーション知識の不足と暖簾に腕押しのような日本側の対応の悪さで国際取引において日本産品に対してバリデーションの有無を問いかけることはすでになくなってしまっています。

しかし HACCP で言えば CCP である熱殺菌工程の有効性の確認のためにはその根拠となるエビデンスの入手は絶対に必要であることは言うまでもなく、それが本講座でいうところの熱分布・熱浸透検証です。非常に強い耐熱性をもつ芽胞菌をも殺滅の対象としているのに中程度の耐熱性しかないボツリヌス芽胞の殺滅のための 120℃4 分を全知全能のように引っ張り出してきたり、対象菌は何なのかもあいまいな 65℃10 分や 85℃30 分を引っ張り出してきた酸性飲料の殺菌に充てこれをクリアさえすれば変敗など全く生じないといった誤った解釈が跋扈しているのが現在の状況といえましょう。本講座では対象菌の明確化、その菌を十分に殺滅するのに必要な条件はどのようなものなのかを明確にしていきます。

## <お申込要項>



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）

03-6261-7924

申込講座	2024/5/15 レトルト・ホットパックのバリレーション実務入門		
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込 (紙請求書) <input type="checkbox"/> 銀行振込 (PDF 請求書) <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [ ] 月 [ ] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
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	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先: <a href="mailto:entry@tech-d.jp">entry@tech-d.jp</a> メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	<a href="https://tech-d.jp/">https://tech-d.jp/</a> の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

### <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いたします

### お支払について

#### <期日>

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

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

#### <方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

#### 【お振込先】

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

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン ( <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> )		
	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)		