

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足： Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 4 2 4 z 1

本講座では大手 CVS の協同組合にて、長年に渡り商品開発や品質保証に携わってきた講師が、CVS をはじめ大手チェーンへの展開を前提に、食品の安全の確保、リスク管理の考え方を基礎からじっくり紹介します。

## ～CVS・チェーンストアにおける食品開発を念頭においた～ 食品製造における品質保証の考え方と具体的手法

講師：共創文化研究所 代表 高木敏明 氏

紹介：東洋水産株式会社にて、食品の商品開発、品質保証や、HACCP システム、ISO14001 環境マネジメントシステムの構築・運用を担当。その後、全国チェーンコンビニエンスストアの事業協同組合にて商品開発・品質保証の支援に従事。2021 年独立し、共創文化研究所を設立。現在は食品関連の中小企業を中心に、工場点検、衛生管理支援、HACCP システム導入支援を実施している。

- 日程 2025 年 4 月 24 日（木） 13:00 ～17:00
- 受講料 36,300 円（税込） ※2/24（月）までにお申込の場合、**29,040 円（2 割引）**となります

### <プログラム>

#### I：病原性微生物の特徴を知る

1. 耐熱（芽胞）菌
2. 耐熱性毒素産生菌
3. そのほかの食中毒菌
4. 偏性嫌気性菌、通性嫌気性菌、好気性菌

#### II：食材規格書のチェックポイント

1. 各規格基準の確認
  - ・微生物規格
  - ・pH
  - ・糖度（Brix）
2. 製造工程の確認
  - ・次亜塩素酸、電解水などによる処理
  - ・加熱条件
  - ・製造機械の確認
3. アレルゲンの確認
  - ・アレルゲン表示の相違確認
  - ・アレルゲンコンタミのリスク
4. 添加物の確認
  - ・表示方法の確認
  - ・キャリアオーバー、加工助剤の確認

#### III：食味を犠牲にしないで、微生物の増殖速度を押さえる方法

1. ハードル理論とは？
2. 酢酸製剤使用のポイント
3. アミノ酸やソルビトールの利用
4. 常温でセレウス菌の増殖を抑える唯一の方法

#### IV：CVS やチェーンストアの新商品開発において、商品の回収事故を起こさないためのポイント

1. 新規食材を採用する際の危害要因分析
  - ・解凍、開封後トッピングする食材
  - ・解凍後に加熱調理、冷却して使用する食材
2. 新規工程を採用する際の危害要因分析
  - ・ジェットオープンの入れ替え
  - ・二重釜の入れ替え・新しい加熱工程の導入
3. 食品表示に関するリスク管理
  - ・原料原産地表示・アレルゲン表示の間違い防止
  - ・特色のある原材料の表示のポイント

### <習得知識>

- ・病原性微生物の特徴を知ることによる、食品開発上のリスク低減の考え方
- ・新規原材料（食材）を採用する際の、危害要因分析の基礎の理解
- ・食味を犠牲にしないで、病原性微生物の増殖速度を押さえる方法
- ・CVS やチェーンストアの新商品開発において、商品の回収事故を起こさないためのポイント

### <講義概要>

商品開発においては、既存商品や競合商品に対する差別化や尖ったコンセプトに重点を置きがちですが、食品は人の健康に直接影響を与えるという点で「安全」であるという前提が必須です。

本講座では、『病原微生物の特徴を知る』、『食材規格書のチェックポイント』、『食味を犠牲にしないで、微生物の増殖速度を押さえる方法』、『新商品開発において、商品の回収事故を起こさないためのポイント』について、講師の経験をベースに解説していきます。安全性を確保しつつ、美味しい食品をお客様に提供するノウハウを獲得するための一助としてご活用ください。

# <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）

  
**FAX**  
**03-6261-7924**

<b>申込講座</b>	2025/4/24   食品製造における品質保証の考え方と具体的手法	
<b>会社名※</b>		
<b>所在地※</b> <small>（請求書等の送付先）</small>	〒	
<b>参加者①</b>	<b>氏名※</b>	<b>TEL※</b>
	<b>所属※</b>	<b>FAX</b>
		<b>役職</b>
	<b>Email※</b>	@
<b>会員登録</b>	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（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）</small>	
<b>参加者②</b>	<b>氏名※</b>	<b>TEL※</b>
	<b>所属※</b>	<b>FAX</b>
		<b>役職</b>
	<b>Email※</b>	@
<b>会員登録</b>	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（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）</small>	
<b>支払方法※</b>	<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	
<b>支払予定日※</b>	<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	
<b>備考※</b>		

## 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】

<b>振込先銀行</b>	三井住友銀行
<b>支店</b>	多摩センター支店（909）
<b>口座番号</b>	（普） 0 9 7 3 5 2 2
<b>名義</b>	株式会社テックデザイン

<b>主催 申込・問合せ先</b>	<b>名称</b>	株式会社テックデザイン（ <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> ）		
	<b>住所</b>	〒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		
	<b>電話</b>	03-6261-7920	<b>FAX</b>	03-6261-7924
	<b>E-mail</b>	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		