

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 5 2 6 h 1

コンタミを防止し、高サニタリ化を実現したい設備担当、機械の知識に不安のある食品技術者へ！安全衛生の制度や製造設備そのものの基礎知識、装置への危害・要因に加えて運用・改善のノウハウまでを、食品製造設備の設計開発に25年以上携わってきた食品機械のエキスパートが『プロ視点』で解説します。

～高サニタリ化アプローチにより商品へのコンタミを未然に防ぐ！～

## 安全衛生に関する各種制度・基準の基礎と飲料・液状食品製造設備の衛生トラブル対策

講師：木本技術士事務所 所長 木本 晋作氏

1985年 東芝精機株式会社(現:芝浦メカトロニクス株式会社)入社後、岩井機械工業株式会社、中央設備エンジニアリング株式会社(現:中設エンジ株式会社)、日本ギア工業株式会社を経て、2019年に木本技術士事務所(<https://www.kimoto-proeng.com/>)を開業。飲料業界でのパイプレスプラント『移動タンクシステム』をはじめとする食品・飲料・医薬品の製造機械装置の設計開発や、食品製造設備ラインの工程設計・生産技術・設備提案へ携わった経験・実績を土台とし、食品製造機械の新製品設計・開発プロセス支援、食品工場の工場改善、衛生管理指導・支援、技術者教育・育成の技術コンサルタントとして活動中。月刊雑誌「食品機械装置」、「乳業ジャーナル」、「食品と科学」、「食品工場長」に本講義関連記事寄稿あり。

●日程 2025年5月26日(月) 10:00～17:00

●受講料 36,300円(税込/テキスト付) ※3/26(水)までにお申込の場合、29,040円(2割引)となります

### I. 食品・飲料工場の安全衛生に関する制度

1. コーデックス
2. ISO22000
3. HACCP
4. GMP
5. 食品衛生法
6. EHEDG
7. JIS

### II. 飲料製造プラントと製造設備・装置機器

1. 乳製品プラントの製造設備・装置機器
2. 飲料プラントの製造設備・装置機器
3. 食品プラントの製造設備・装置機器
4. 医薬プラントの製造設備・装置機器

### III. 製造設備・装置の危害と要因

1. 飲料製造設備工程分析のポイント
2. 物理的の危害と要因
3. 生物的の危害と要因
4. 化学的の危害と要因

### IV. 危害・要因の防止対策ポイント

1. 危害防止に関する管理ポイントと対処方法

2. 製造設備の全工程
3. 溶解調合工程の製造装置機器
4. 殺菌工程の製造装置機器
5. サージ工程の製造装置機器

### V. 高サニタリ化のアプローチの考え方

1. 高サニタリ化の現状の課題
2. 衛生的要求
3. 装置機器の機能的要求(設計基準)
4. JISの安全および衛生要求

### VI. 装置の運用・メンテナンス・改善の勘所

1. 機器類の高サニタリ化の運用・メンテナンス・改善の考え方
2. 殺菌機(熱交換器)
3. バルブ
4. ポンプ
5. 各種タンク
6. 配管継手
7. 計測機器類
8. その他各種装置機器

### VII. 質疑応答

#### <本講座での習得事項>

1. 食品工場および製造設備に関する各種制度の知識
2. 飲料および液状食品製造設備の安全・衛生の考え方
3. 飲料製造設備の高サニタリ化(安全衛生)設計の考え方とポイント
4. 飲料製造プラントに用いる装置機器類の衛生トラブル(コンタミなど)対策

#### <講義概要>

食品工場の製造設備の安全衛生性はどのようにして確保し、またその維持、検証を行えばよいでしょうか。制度でいうとHACCPの前提として、GMP(製造管理および品質管理規則)の考え方が食品工場製造設備の安全衛生性を要求する基準としてあげられますが、具体的に明記はされていません。食品製造設備や装置機器技術者が掘りどころとすべき基準として考えられるのが、欧州で作られ、飲料・食品分野での世界基準となっているEHEDGのガイドラインです。本講義ではEHEDGの基準を踏まえ、高いサニタリ性が求められるようになった飲料・液状食品製造設備における安全衛生とコンタミ防止について解説いたします。

私が提唱している「高サニタリ化技術」は、EHEDGとJIS(食料品加工機械の安全および衛生に関する設計基準通則:JIS B9650-2)の双方の考えを融合し、安全面・衛生面をさらに高度化して飲料・液状食品製造設備に担保するサニタリ性技術と位置付けています。製品事故の大きな原因となる微生物汚染、異物混入、異液混入といったコンタミに対し、製造設備から安全衛生性について装置・機器をどのように考える必要があるのか、各種対策方法の活用や課題と解決策、高サニタリ化の事例を交えて講義します。

## <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）

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

申込講座	2025/5/26 安全衛生に関する各種制度・基準の基礎と飲料・液状食品製造設備の衛生トラブル対策		
会社名※			
所在地※ <small>（請求書等の送付先）</small>	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
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>		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
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>		
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

<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）		