

第 18 回広島大学フェニックス協力会事業

# 研究紹介と交流のゆうべ

## 2017.12.15 (金) 16:30 ~ 19:00

廿日市市商工保健会館 1F 多目的ホール  
(広島県廿日市市本町 5-1)

※駐車場はございません。  
公共交通機関をご利用ください。



**HACCP** とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点 (Critical Control Point) を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。(厚生労働省)

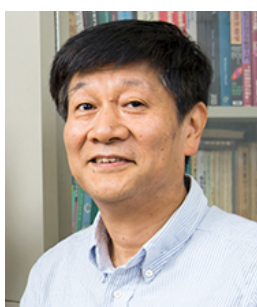
## 「食品の微生物制御と HACCP」



食品衛生管理の国際標準である HACCP (ハサップ) の制度化が検討されており、2020 年までには食品製造・加工、調理、販売等の食品事業者すべてを対象に HACCP の考え方に基づく衛生管理の実施が義務化される予定です。本セミナーでは、HACCP の意義と義務化に向けた国の動向、さらには、食品品質管理の中で最も難しい課題である微生物制御と植物の抗菌性に着目した私たちの研究成果についてお話しします。食料品製造業の集積がみられる廿日市市の関係者の皆様、奮ってご参加ください。

- 16:30 挨拶
- 16:40 「食品の微生物制御と HACCP」(講演 60 分、質疑 10 分)
- 17:50 休憩
- 18:00 交流会 ※交流会費：1000 円
- 19:00 終了

どなたでも  
ご参加  
いただけます。  
(参加費：無料)

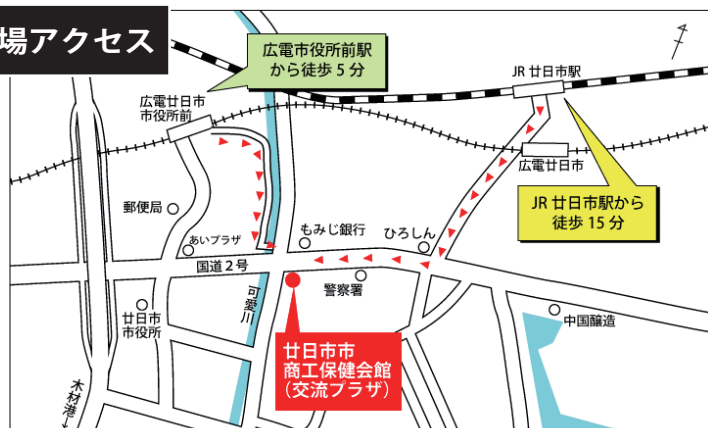


### 中野 宏幸

広島大学大学院生物圏科学研究科 食品衛生学研究室 教授

- 1982年～1992年 広島大学生物生産学部 助手
- 1992年～2002年 広島大学生物生産学部 助教授
- 2002年～ 広島大学大学院生物圏科学研究科 教授
- 日本食品微生物学会 理事
- 日本食品衛生学会 中国四国ブロック長

### 会場アクセス



お問合せ先  
お申し込み先

お申込みは下記申し込みフォーム  
からお申込みください

[https://kyoryoku.hiroshima-u.ac.jp/uketsuke/2017\\_12\\_15yube/](https://kyoryoku.hiroshima-u.ac.jp/uketsuke/2017_12_15yube/)



広島大学  
産学・地域連携センター  
電話：082-424-4302  
FAX：082-424-6189  
E-mail：techrd@hiroshima-u.ac.jp