

公益社団法人 日本技術士会 愛知県支部 第7回例会（講演会）の報告

愛知県支部 社会貢献委員会の食問題研究会が一年間に学習研究した成果を取り纏めて外部へ発表する講演会を開催した。その概要を報告する。

開催日：2016年11月5日（土）

会場：名古屋学院大学日比野学舎3階301教室

テーマ：食の安全を支える制度と技術

講演1「食に関する国内外認証規格の最新動向」

技術士（総合技術監理，化学部門）花井健夫
食品の衛生管理を中心にした内容で，ISO規格やFSSC22000などについて，また世界の各国の取組現状などについて分かり易く解説をされた。



講演2「食品表示・・・それから何がわかるか」

技術士（総合技術監理，農業部門）跡部昌彦
食品表示方法・手段・規則などについて，それらの制度や加工食品の区分，生鮮食品の表示などに関して細かく説明をされた。生鮮食品と加工食品の区分について，産地表示の義務，消費期限と賞味期限の違いなどについても解説をされた。



講演3「食の安全を支える保蔵技術」

技術士（衛生工学部門、生物工学部門）本堀雷太
保存と保蔵と貯蔵の違いと区別の仕方，保蔵技術の意義は？ 食品の変質とはなどなど、参加者の身近の問題について分かり易く解説された。



公益社団法人 日本技術士会 中部本部
愛知県支部 社会貢献委員会 食問題研究会