

フードサイエンス・オープンセミナー－2017

1. 結果報告書

はじめに

フードサイエンス・オープンセミナー2017(以下 BFS オープンセミナー)は、2017年1月19日(木曜日)(新宿区四谷区民ホール) 13:30~16:30において第1回が開催され、128名の来場者を迎え、盛況のうちに無事終了することができました。

こうして第1回目のBFSオープンセミナーが成功裏に終わることができましたのも、ひとえに講師の先生方ならびに関係各位のご協力の賜物と深く感謝する次第です。ここに今回の実施結果を報告し、次回開催に向け、更なるご協力をお願いするものです。



目次

開催概要	2
来場者分析	2
来場者アンケート	3
セミナー写真集	6

開催概要

フードサイエンス・オープンセミナー 2017 プログラム

13:30～13:40 開催あいさつ

株式会社 BML フード・サイエンス 代表取締役社長 中村 貞博

13:40～14:30 「予測食品微生物学とその応用」

東京農工大学大学院 農学部 共同獣医学科 教授 藤川 浩氏

14:30～15:10 「自主衛生管理の微生物検査における簡易法の紹介」

栄研化学株式会社 柳沼 健史氏

15:30～16:30 記念講演「秩父銘仙織の歴史と今昔」

秩父銘仙織元 新啓織物 新井 教央氏

来場者分析

① 業種別人数

業種	参加
食品小売	19
食品製造	22
検査機関	16
外食	13
試薬会社	13
給食業	8
ホテル	10
コンサルタント	4
商社	4
中食	3
その他	2
遺伝子解析	4
協会・団体	3
施設管理	2
物流	2
コンサル会社	
機械製造	1
産業廃棄物	1
商材販売	1
商品製造	
生産団体	1
総計	128

② 都道府県別人数

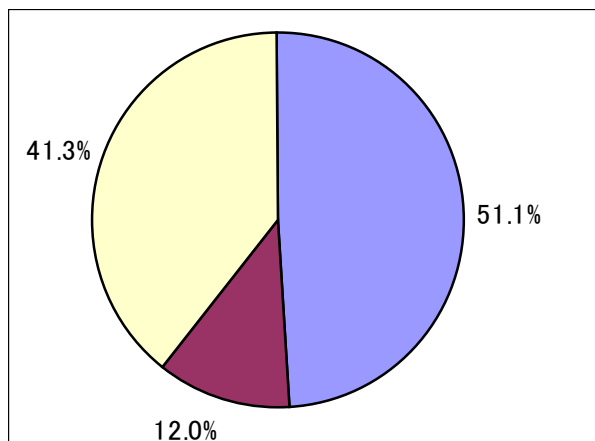
都道府県	参加人数
愛知県	1
茨城県	5
埼玉県	20
滋賀県	2
神奈川	9
静岡県	1
千葉県	6
大分県	1
東京都	83
計	128

来場者アンケート

藤川講師へのコメント

- 予測学、インジケーターなど知らなかった、大変興味深く聞けた
- 実際の企業の活用事例があれば聞いてみたい
- 普段勉強の出来ない内容なので大変参考になりました
- 前半が特に理解したかったが難しい
- 興味あるがやや難しかった。図書購入して勉強したい
- モデルの分類は難しいが理解できた
- 資料がほしかった
- 内容が良くわからなかった、環境細菌は食品安全にどう影響しているのか?
- この方法を用いると保存試験は不要になりますか

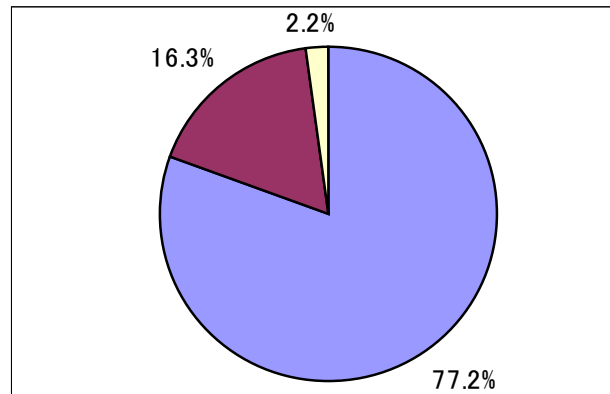
参考になった 51.1%
 もっと詳しく聞きたい 12.0%
 難しかった 41.3%
 その他コメント



柳沼講師へのコメント

- 5S が社員教育の重要なツールであると感じた
- 製品を活用した検査法についてよいイメージができた
- 基本的技術の復習
- ふき取り検査の強さ、回数が良くわかった
- 自主管理導入時で効果的な話でした
- 培養法についてわかりやすかった
- 内容が良くわからなかった、環境細菌は食品安全にどう影響しているのか?
- 特にスワブの種類について参考になった

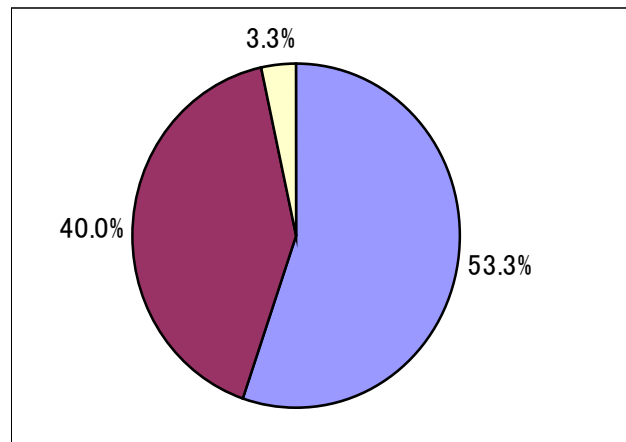
参考になった	77.2%
もっと詳しく聞きたい	16.3%
難しかった	2.2%
その他コメント	



新井講師へのコメント

- ★ 秩父の歴史を含め感慨深く聞いた
- ★ 素晴らしい伝統工芸に触れられて関心を持ちました
- ★ 伝統的なものを残すことは必要だと思います
- ★ 秩父出身です。懐かしく思わせ機会があれば銘仙館をお邪魔したい
- ★ 技術伝承はご苦労が多いと思います。次世代が育つと良いですね
- ★ 画像があり興味深かった、貴重な伝統技術を目近かにしてみたい
- ★ サンプル見ましたとても美しかったが、手が出ない商品で残念

とても興味が湧いた	53.3%
HPを見てみたい	40.0%
その他	3.3%



次回参加するとしたら 希望するテーマ(選択)

テーマ	希望%
HACCP 義務化	54.3%
表示法と対応	29.3%
東京オリンピックと食品安全	32.6%
食品安全とシステム監査	22.8%
食品安全のグローバル化	29.3%
食品アレルギー	29.3%
効果的な監査	20.7%
食品の品質管理	30.4%

その他 コメントによる次回希望テーマ

- 分析の省力化について聞きたい
- 精度管理、検査室の維持
- 具体的な事例紹介を聞きたい
- 残留農薬検査の話が聞きたい
- オリンピックに向けた対策は興味があります
- 飲食店やスーパーでの HACCP 導入について
- 効果的に社員教育を取り上げてほしい
- 輸入品が増加しているので検査法、基準、評価などに関してお話が聞きたい
- 海外食品(問題事例)、養殖魚の安全性、食品中毒事例(飲食店)
- 投影資料があると嬉しい
- 機能性食品、微生物の基礎

数多くのご意見ありがとうございました。次回の参考とさせていただきます。

セミナー写真集

