

## HACCP 制度化対応の準備もここで万全!

平成から令和に時代が変化する今、食の安全・安心を取り巻く環境も激動の変革期の真ただ中にある。15年ぶりの食品衛生法の改正により、HACCP 制度化、容器包装のポジティブリスト制などが施行される。食品流通のグローバル化は急速に進展し、顧客からの品質管理要求は高まる一方である。食品ロスや環境負荷の低減、人手不足や従業員管理など、さまざまな問題にも取り組まなければならない。これからの食品企業は、これらの課題解決に「科学的根拠」「エビデンス」をもって取り組み、取引先や消費者に説明責任を果たさなければならない時代である。

食の安全・科学ゾーンでは、そうした課題の解決に貢献する多彩な資材・サービスが一堂に集結する。微生物検査、食物アレルギー対策、成分分析、栄養成分、受託検査、検査の質管理・精度管理、従業員教育、リスクコミュニケーション、食品添加物や食品素材など、「食の安全・安心」を科学的に支える技術が、連日、展示と無料プレゼンテーションで提案される。HACCP 制度化対応にも、ここで万全の準備ができる。

注目の展示企画の一つは、機能水研究振興財団を中心とした特別企画「現場で活躍する電解水」である。食品現場の衛生管理で注目されている機能水(食品添加物として認可を受けている次亜塩素酸水)に焦点を当て、その機能性、実用性、信頼性について関連団体・企業が共同出展する。

主催者企画では、恒例の「食の安全・科学フォーラム(第18回セミナー&国際シンポジウム)」、世界的に認証件数を伸ばしている食品安全規格「FSSC22000」の最新の改訂状況を解説するシンポジウムなどが開催される。

### FS123

特別企画「現場で活躍する電解水(食品添加物 次亜塩素酸水)」  
 一般財団法人機能水研究振興財団、微酸性電解水協議会、一般社団法人日本電解水協会、アクアシステム株式会社、アマノメンテナンエンジニアリング株式会社、株式会社イシダ、エレクター株式会社、株式会社 OSG コーポレーション、金澤工業株式会社、株式会社コスモテクノ、株式会社ティエラ、株式会社デイリーテクノ、デノラ・ペレメレック株式会社、日本微生物クリニック株式会社、パナソニック エコシステムズ株式会社、ホシザキ株式会社、株式会社堀場アドバンスドテクノ、森永乳業株式会社、リビングテクノロジー株式会社

### 食の安全・科学ゾーン

FS101	FS103	FS105
FS011	FS104	FS118

FS107	FS108	FS109	FS110
FS001	FS002	FS003	FS004
			FS206

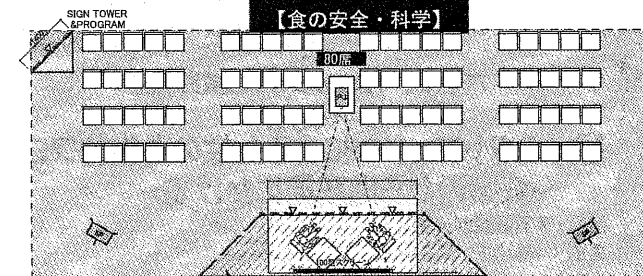
### 日本食品化学学会コーナー

FS006	FS008	FS205
FS014	FS013	FS127

### ミニ小間・パネル

### 企画ゾーンステージ

【食の安全・科学】



### ●殺菌・洗浄・保存セッション

13:30 ▶ 14:00

【基調講演】食品衛生で活躍する殺菌性機能水に関する基礎知識

(一財)機能水研究振興財団 理事長 堀田 国元

14:00 ▶ 15:15: 現場で活躍する電解水(食品添加物 次亜塩素酸水)  
 ~科学的基盤研究が信頼性の向上を後押し~

- 食品添加物とJIS規格における次亜塩素酸水生成装置の相違 中藤 蒼子 (一財)機能水研究振興財団
- HACCPにおける次亜塩素酸水の役割 金盛 幹昌(日本電解水協会・ホシザキ電機(株))
- 食品施設における次亜塩素酸水の活用例
  - ①微酸性次亜塩素酸水 岩佐 氏智(微酸性電解水協議会・森永乳業(株))
  - ②強酸性次亜塩素酸水 両角 久(コスモテクノ(株))
  - ③電解次亜水 前井 孝夫(リビングテクノロジー(株))

FS119	FS121
FS113	FS122

機能水

FS123

機能水研究振興財団

FS007	FS125	FS124	FS126	FS016
FS017				

5月24日(金)