

2019年度
第10回

食品包装コース

開催日：1日目(11月25日) 2日目(12月10日) 3日目(1月28日)
4日目(2月18日) 5日目(3月17日) 全5日間

受講対象：包装業務に就いて4年以上の経験をお持ちの方

会場：公益社団法人日本包装技術協会 会議室

講師：水口技術士事務所 所長 水口 眞一 氏

ご受講のおすすめ

本コースは包装経験年数4年以上程度に設定いたしており、包装管理士講座と包装アカデミーの中間レベルでカリキュラムを編成しております。

食品に関連する分野を仕事の業務とする方に対し、食品包装の基礎と仕事を進める上で、実務に沿った習得すべき広義の食品包装に関する内容を盛り込んでおります。

食品包装についての更なる知識の習得と体系付けに絶好の機会かと存じますので、関係各位お誘いあわせの上、奮ってお申し込み下さい。

開催要項

主催：公益社団法人日本包装技術協会

日時：11月25日(月)・12月10日(火)・1月28日(火)・2月18日(火)・3月17日(火)(全5日)

会場：公益社団法人日本包装技術協会 会議室
東京都中央区築地4-1-1 東劇ビル 10階

定員：50名(先着順受付)

受講料：JPI会員 60,500円 一般 70,400円(消費税10%・テキスト代込み)

受講対象

包装業務に就いて4年以上の経験をお持ちの方が対象となります

- 営業販売の方
- 新食品の研究員、新商品の開発を担当する開発関連の方
- マーケティング部門のご担当者
- 食品包装の企画ご担当者
- 設備ご担当者
- 食品製造現場の技術員の方

2019年度
第10回

食品包装コース

講義プログラム



講師

水口 眞一 氏

みな ぐち しん いち

プロフィール

1960年凸版印刷(株)入社、販売促進部部長、開発部部長、包装研究所所長、建装材研究所所長等を歴任、1993年(株)東京自動機械製作所入社。1998年水口技術士事務所開所。「食品包装」の専門家として食品衛生、食品包装設計、食品包装機械、情報伝達のための印刷・表示等を主体に産業界への教育指導や執筆等を行っている。日本包装技術協会参与、日本包装機械工業会役員参与、日刊工業新聞社「包装技術学校」副委員長。

開催日
第1回

食品包装の役割

11/25(月) 講義 10:00 ~ 16:00

①包装の役割(食品包装が主体)

- 「包む」文化から始まる包装の役割(歴史)
- 包装産業の規模(統計)
- 包装の定義と包装の意義有
- 社会的な影響が大きい包装
- 生活者(消費者)を保護する規制と包装
- 社会的弱者への役割(バリアフリー(BF)、アクセシブル・デザイン(AD)、チャイルドレジスタント包装、高齢者・障害者用包装、病者用食品包装など)
- 保健機能食品と医薬品・食品の違い(栄養機能食品、特別用途食品、特定保健用食品)
- 悪戯防止包装と未使用性

②世界的な潮流と食品包装との関連

- 品質・衛生・安全・環境の世界的な潮流
- 世界的な潮流と食品包装との関連
- 包装特有な機能(携帯性、開封・再封性、簡便性などを食品包装の観点から見る)

③情報伝達を担う食品包装の役割

- 情報伝達を担うのは包装に表示された食品包装
- 表示の役割(認識、法規制、商品情報、注意喚起、禁止情報)
- ADなど判り易く、使い易い表示(海外品との比較)

④包装機能と包装技法

- 現在の食生活からくる生活者の食品ニーズ
- 伝統的な食品保存と昨今の食品へのニーズのギャップを埋める食品包装
- 包装の機能性と包装の技法とは？

⑤最近の食品動向に対する食品包装

- 食品ロスに係る食品包装
- 災害などに対応する食品包装
- 化石資源に頼らない食品包装
- マーケティングの変化への対応

開催日
第2回

食品包装用の包装材料

12/10(火) 講義 10:00 ~ 16:00

⑥包装材料の分類と需要傾向

- 包装材料の分類と特徴
- 包装材料の需要傾向(出荷金額と数量推移)

⑦紙製品

- 紙とは(特性、パルプの種類と性状)
- 紙の分類と需要状態(生産量推移、紙・板紙の構成比)
- 加工紙(種類と用途)
- 包装用の紙・板紙の特徴
- 段ボール(原紙、段の種類、段ボールの種類、箱型式)
- 紙器(分類、用途とその図解)
- 環境問題(リサイクル率、古紙利用率、薄肉化)

⑧ガラス製品

- ガラス容器とは
- 生産・使用状況(出荷金額と数量推移)
- 環境問題など(リサイクル率、軽量化、割れ防止)

⑨金属製品

- 金属缶の種類と特性
- 生産・使用状況と市場性(出荷金額と数量推移)
- 環境問題など(リサイクル率、減量化)
- アルミ箔

⑩プラスチック製品

- プラスチックの種類(熱可塑性、熱硬化性)
- 生産状況と種類(成型法、延伸など)
- プラスチックの特徴とJIS定義
- プラスチックフィルムの積層(原則、特徴、用途)
- 成型用プラスチックの特性と用途
- プラスチックフィルムのヒートシール適性
- 環境問題(リサイクル率、減量・減容化、再商品化)

⑪加工方式

- 印刷方式(凸版、オフセット、グラビア)の種類と特徴
- 貼合わせ(ラミネート)の種類と特徴
- 蒸着(アルミ、透明蒸着など)
- 各種成型法(車室、ブロー、シート成型)

開催日
第3回
2020年
1/28(火)

食品変質の防止

講義 10:00 ~ 16:00

⑫食品の変質要因とこれを防止する食品包装

- 食品と医薬品との位置づけ
- 食品の変質(化学的、物理的、生物的)要因
- 食品の化学的変質とその防止法(酸素、光線)
- 食品の物理的変質とその防止法(水蒸気の吸湿と離脱)
- 食品の生物学的変質とその防止法(食品調整、殺菌、滅菌、レトルト)
- 低温流通包装技法

⑬微生物の挙動

- 食品の変質を司る微生物(細菌、かび、酵母)
- 微生物による生息域とその特徴
- 食品中毒の実態と法規制

⑭食品の湿気や酸化を防止する包装形態

- 酸素透過メカニズムと酸素遮断性(脱気、真空、ガス置換)
- 水蒸気の透過理論と防湿包装
- 脱酸素剤封入包装(食品内部まで吸着)
- アルコール製剤封入包装(かび生育抑制)
- 野菜、果実物鮮度保持包装(エチレン吸収など)

開催日
第4回
2020年
2/18(火)

食品包装の安全・安心と衛生管理

講義 10:00 ~ 16:00

⑮安全安心を守る食品の法律

- 食品包装における衛生の必要性
- 衛生の海外規格と国内規格(米国、EUの溶出条件)
- 食品衛生法における包装の位置づけ(食品、乳製品等)
- 包装材料の衛生安全性と間接添加物の許容レベル

⑯食品包装品の殺菌

- 細菌の挙動(構造、生活環、生育条件、増殖条件)
- 微生物の種類(病原菌、腐敗菌、グラム陽性菌、グラム陰性菌)
- 微生物の制御(静菌、制菌、殺菌、滅菌など)
- 加熱殺菌(高温、超高温、加熱水のレトルト殺菌)
- 殺菌理論とレトルト殺菌(D値、F値)
- 照射殺菌(紫外線、γ線、電子線、通電、超高圧、薬剤など)
- 薬剤殺菌(抗菌性食品添加剤、抗菌性防かび剤、工場用殺菌剤)

⑰無菌包装(アセプティック)と無菌化包装(クリーン包装)

- 無菌包装とは
- 無菌充填包装(レンガ形、箱形、成形容器、BIB、延伸PETボトルなど)
- バイオクリーンルームの構造
- クリーン環境における食品包装作業

⑱食品包装の衛生管理

- 総合衛生管理(一般衛生管理(PP)とHACCPとの統合)
- 食品安全マネジメント(ISO 22000)への対応
- 国際食品安全の承認規格(FSSC 22000)への対応

⑲食品材料の衛生性(食品包装が主体)

- 食品衛生法への遵守(食品・食品添加物と同レベルの衛生性)
- 包装材料の殺菌(高温、γ線、ガス殺菌、薬剤)
- クリーンな雰囲気での包装材料製造(印刷、積層、成型、製袋など)

⑳衛生管理：異物混入と検出方法

- 検査とその種類(接触式と非接触式)
- 食品の安全・安心の確保(混入経路と防止方法)
- 各種異物検出機(光学、音波、リーク、磁気、X線など)

開催日
第5回
2020年
3/17(火)

包装機械、シール適性・環境問題、食品包装の近未来像

講義 10:00 ~ 16:00

㉑食品包装に最適な包装機械

- 包装機械の規模(世界の位置づけ)
- 包装機械導入のメリットとデメリット
- 食品包装機械の条件(洗浄・殺菌・消毒・防塵・防水・耐食など)
- 食品包装機械のニーズと包装作業(安全性、衛生性)
- 近未来の包装機械(技術開発知能化)

㉒熱封緘(ヒートシール(HS)適性)による密閉

- 食品保護性を高める密閉封緘
- 各種のシール方法と密閉(HS、二重巻締め、密栓)
- シーラント樹脂(PE、LLDPE、CPP、IONO、EVA)と適性
- 二次汚染を防止する最低強度は?
- HS不良(強度不足、ピンホール)と対策

㉓循環型社会に対する食品包装

- 循環関連の法体系と食品包装との関連(物質フロー)
- 「持続可能な社会作り」のための3R推進と再商品化
- 環境対応の食品包装(減量、減容、分離可能包装、生分解性)
- 包装材料別の再資源化(8団体の減量と再利用の目標と実績)
- カーボンフットプリント(カーボンの足跡)
- 食品包装に関する事故と包装の適正化

㉔これからの食品包装への取り組み

- 食品廃棄ロスと賞味期限表示
- 「地産地消」、「身土不二」(直売所、道の駅)
- 品質向上のためのアクティブパッケージ
- バイオプラスチックの最近の状況
- 放射性物質の食品摂取制限
- マーケティングの変化への対応
- 品質、衛生、安全、環境を盛り込んだ包装設計
- これからのニーズに対応した食品包装

※プログラムの内容は若干変更になる場合があります。

JPI 研修コースで包装総合教育をフォローアップ!

食品包装コースのレベル

「食品包装」のエキスパートによる実践的なプログラムで **スキルアップ!**



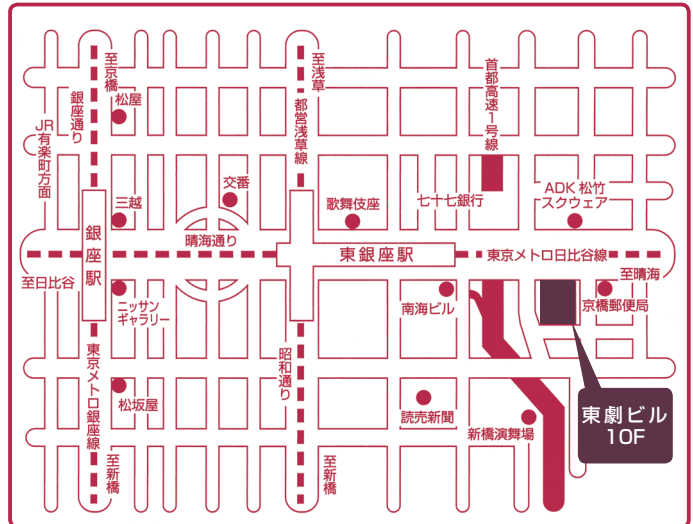
受講される皆様へ

- ①お申込みされた方には、追って受講証・請求書を送付します。開催1週間前までに受講証が届かない場合には、お手数でも当会までお問い合わせ下さい。(03-3543-1189)
- ②協会ホームページからのお申込みも出来ます。協会HP：<http://www.jpi.or.jp>
- ③開催1週間前からの受講料の払い戻しは致しません。全5日の出席は申し込みご本人となりますが、当日のご都合が悪くなった場合の出席は代理の方でも差し支えありません。(必ず事前連絡下さい)
- ④テキストは1回毎の分冊で計5冊となります。お渡し時期は翌月開催分を前月開催時に配布します。但し、第1回講義分は開催前に郵送にてお送りします。

個人情報の取り扱いについて

1. 個人情報は「第10回食品包装コース」の事業実施に関わる資料等の作成、並びに当会が主催・実施する各事業におけるサービスの提供や事業のご案内等のために利用させていただきます。なお作成資料は開催当日、関係者に限り配布する場合があります。
2. 受講申込によりご提供頂いた個人情報は法令に基づく場合等を除き、第三者に開示、提供することはありません。

会場案内図



地下鉄メトロ日比谷線・東銀座駅下車 6番出口より徒歩1分
都営地下鉄浅草線・東銀座駅下車 6番出口より徒歩2分

FAX: 03(3543)8970 (公社)日本包装技術協会 担当: 竹内

No.

第10回(2019年度)食品包装コース受講申込書

会社名	TEL	
	FAX	
所在地	(〒 -)	
受講者①	氏名	所属役職
	e-mail	包装経験
受講者②	氏名	所属役職
	e-mail	包装経験
受講者③	氏名	所属役職
	e-mail	包装経験

お問合せ・申込先

公益社団法人日本包装技術協会 〒104-0045 東京都中央区築地4-1-1 東劇ビル10階
TEL: 03(3543)1189 FAX: 03(3543)8970 <http://www.jpi.or.jp> 担当: 竹内