

仕事に求められる食品包装全般の知識を集中講義

2022年度  
第13回

# 食品包装コース

(オンライン配信)

**開催日**：第1日目 令和5年2月7日(火) 第2日目 令和5年2月14日(火)  
第3日目 令和5年2月15日(水) 第4日目 令和5年2月20日(月)

**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

**講師陣**：加藤 武男氏 加藤包装技術事務所  
坂巻 千尋氏 トップラン・ヒューマン・インフォメーション・サービス株式会社 (THIS)

**主催**：公益社団法人日本包装技術協会

## ご受講のおすすめ

本コースでは、包装経験年数4年以上程度に設定しており、当会主催の包装管理士講座と包装専士講座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。

食品包装について更なる知識の習得と体系づ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、奮ってお申込み下さい。

## 開催要領

**日時**：令和5年2月7日(火)・令和5年2月14日(火)  
令和5年2月15日(水)・令和5年2月20日(月) (全4日)

**会場**：Zoom ウェビナーによるオンライン配信

**定員**：30名(先着順受付)

**受講料**：JPI会員 44,000円・一般 66,000円(消費税・テキスト代含む)

## 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の受講をお勧めします。

- 営業販売の方
- 新食品の研究者、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

# 第13回(2022年度)食品包装コース 講義プログラム

開催日【第1回】2/7(火) 講義 10:00～16:00

## 『食品包装の役割』

### 1章 包装の役割

- 1.1 包装の歴史
- 1.2 日本の包装産業
- 1.3 世界の包装産業
- 1.4 包装の定義
- 1.5 包装の分類
- 1.6 食品と包装
- 1.7 包装の3つの基本的役割
- 1.8 包装に求められる4つの要件
- 1.9 食品包装の安全・衛生
- 1.10 地球環境に優しい包装
- 1.11 人に優しい包装
- 1.12 社会の変化と包装の変化

### 2章 内容物の保護 密封とバリア性

- 2.1 内容物を変質させる要因
- 2.2 内容物を保護する包装技法
- 2.3 密封とヒートシール  
(各種密封方法・ヒートシールの原理・プラスチックフィルム  
のヒートシール性)

### 2.4 バリア性

(包装材料とバリア性・バリア性の基礎・各種プラスチックのバリア性・ハイバリア材料)

### 3章 情報表示と販売促進

- 3.1 表示の役割(法的、商品情報、注意喚起、禁止情報)
- 3.2 表示の一本化
- 3.3 識別マーク表示
- 3.4 販売促進の役割

### 4章 最近の食品動向に対する食品包装

- 4.1 品質・衛生・安全・環境の世界的な潮流
- 4.2 世界的な潮流と食品包装との関連
- 4.3 包装による簡便性の追求
- 4.4 食品ロスに係る食品包装
- 4.5 安全・安心を担保するための食品包装
- 4.6 災害などに対応する包装
- 4.7 化石資源に頼らない食品包装
- 4.8 マーケティングの変化への対応

開催日【第2回】2/14(火) 講義 10:00～16:00

## 『食品包装用の包装材料』

### 5章 包装材料の分類と需要傾向

- 5.1 包装材料の分類
- 5.2 包装材料の需要傾向

### 6章 紙製包装材料 段ボールと紙器

- 6.1 紙とは(特性、パルプの種類と性状)
- 6.2 紙の分類と需要状態(生産量推移、紙・板紙の構成比)
- 6.3 加工紙(種類と用途)
- 6.4 包装用の紙・板紙の特徴
- 6.5 段ボール(原紙、段の種類、段ボールの種類、箱型式)
- 6.6 紙器(分類、用途とその図解)
- 6.7 紙製包装材料の環境対応

### 7章 ガラス容器

- 7.1 ガラス容器とは
- 7.2 生産・使用状況
- 7.3 ガラス容器の環境対応

### 8章 金属容器

- 8.1 金属缶の種類と特性
- 8.2 生産・使用状況と市場性
- 8.3 金属容器の環境対応

### 9章 プラスチック製包装材料 軟包装とプラスチック成形容器

- 9.1 プラスチックとは
- 9.2 プラスチックの種類
- 9.3 生産・使用状況
- 9.4 軟包装(軟包装の特徴・軟包装の基本構成・プラスチックフィルムの製法と特徴・軟包装の包装設計と製造方法・軟包装の用途)
- 9.5 プラスチック成形容器(プラスチック成形容器の種類と成形方法・プラスチック成形容器の用途)
- 9.6 プラスチック製包装材料の環境対応

開催日【第3回】2/15(水) 講義 10:00～16:00

## 『食品の変質防止と包装』

### 10章 食品の変質要因とこれを防止する食品包装

- 10.1 食品と医薬品の違い
- 10.2 食品のニーズに対する包装の役割
- 10.3 食品の変質要因(化学的、物理的、生物的)
- 10.4 微生物による変質
- 10.5 食品中毒と法規制
- 10.6 食品の変質防止対策

### 11章 食品の変質を防止する包装1

- 11.1 湿気を防ぐ防湿包装
- 11.2 酸素を少なくする
- 11.3 ガス置換(不活性ガス)

### 12章 食品の変質を防止する包装2

- 12.1 脱酸素剤封入包装
- 12.2 アルコール製剤封入包装(かび生育抑制)

- 12.3 青果物の鮮度保持包装
- 12.4 ガス遮断性(バリア)包装

### 13章 包装食品の殺菌

- 13.1 微生物の制御
- 13.2 加熱殺菌(高温、超高温、加熱水レトルト殺菌)
- 13.3 殺菌理論とレトルト殺菌
- 13.4 照射殺菌(紫外線、γ線)その他殺菌(電子線、通電、超高圧、薬剤など)

### 14章 無菌包装(アセプティック)

- 14.1 無菌包装とは

### 15章 無菌化包装(クリーン包装)

- 15.1 無菌化包装(クリーン包装)とは
- 15.2 バイオクリーン(BCR)の構造

開催日【第4回】2/20(月) 講義 10:00～16:00

## 『食品包装の衛生性、環境問題と今後』

### 16章 食品包装の衛生性

- 16.1 安全安心を守る食品の法律
- 16.2 食品衛生法における包装の位置づけ
- 16.3 海外の食品衛生規格
- 16.4 間接添加物の規格基準と化学物質の許容レベル

### 17章 食品包装の衛生管理

- 17.1 総合衛生管理(一般衛生管理(PRP)とHACCPとの統合)
- 17.2 食品安全マネジメント(ISO22000)への対応
- 17.3 国際食品安全の承認規格(FSSC22000)への対応

### 18章 食品包装材料の衛生性

- 18.1 食品衛生法の遵守(食品・食品添加物と同レベルの衛生性)
- 18.2 包装材料の殺菌
- 18.3 クリーンな雰囲気での包装材料製造

### 19章 異物混入と対策(衛生管理)

- 19.1 異物の種類と混入ルート
- 19.2 異物の検出
- 19.3 異物の混入防止法

### 20章 食品包装に最適な包装機械

- 20.1 包装機械の規模と役割
- 20.2 包装機械の役割
- 20.3 食品包装機械の条件(洗浄・殺菌・消毒・防塵・防水・耐食など)

- 20.4 近未来の包装機械

### 21章 循環型社会に対する食品包装

- 21.1 わが国の環境関連の現状と物質フロー
- 21.2 循環型社会構築のための法規制
- 21.3 容器包装リサイクル法関連
- 21.4 包装資材別の再資源化
- 21.5 カーボンフットプリント
- 21.6 食品包装用の容器包装
- 21.7 包装の適正化
- 21.8 プラスチックの海洋汚染

### 22章 食品と食品包装に関する事故

### 23章 これからの食品包装への取り組み

- 23.1 飲食費のフロー
- 23.2 食品廃棄ロスと賞味期限表示
- 23.3 食品廃棄ロスを少なくするネット販売と地産地消
- 23.4 品質向上のためのアクティブ・パッケージ
- 23.5 ナノ技術を使用したガス遮断フィルム
- 23.6 バイオプラスチックの最近の状況
- 23.7 エネルギーマネジメントシステム(EnMS)
- 23.8 放射性物質の食品摂取制限
- 23.9 持続可能な開発目標(SDGs)
- 23.10 マーケティングの変化への対応
- 23.11 品質、衛生、安全、環境を盛り込んだ包装設計
- 23.12 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。

## 講師陣紹介



### 加藤 武男 氏

加藤包装技術事務所

#### 【ご略歴】

1974年 凸版印刷(株)入社。  
開発部長、技術部長、包装研究所所長等を歴任。  
2018年 凸版印刷(株)退社、加藤包装技術事務所開所。  
消費者包装、特に軟包装の専門家として包装設計、包装材料、加工技術等について、包装業界への教育指導や執筆活動を行っている。  
日本包装技術協会「包装新人研修」講師  
日本包装機械工業会「包装学校」講師  
日刊工業新聞社「包装技術学校」主査



### 坂巻 千尋 氏

トップラン・ヒューマン・インフォメーション・サービス株式会社 (THIS)

#### 【ご略歴】

1979年 凸版印刷(株)入社。  
米国のミンガン州立大学包装大学院、技術駐在を経て、包装、産業資材、電材関連の技術開発部長、技術部長、研究室長を歴任。  
2015年以降 海外を中心とした包装関連の事業推進を担当。  
2021年より THIS (株)所属。  
包装を中心とした材料、加工技術、品質保証に精通。また海外の市場、関連企業の技術動向も把握。  
関連団体活動を通じ包装業界の活性化、発展、人材育成に注力。  
技術士（総合技術監理部門 / 経営工学部門）  
日本包装技術協会「包装管理士講座」研修委員  
技術士包装物流会 副会長  
日本食品包装協会 常務理事  
日本包装学会 監事

## 受講申込方法と注意事項

### 【参加申込方法】

- ・本催しは「Zoom ウェビナー」を利用したオンライン配信となります。  
お申し込みは当会ホームページの「第13回食品包装コース」受講申込ページよりご登録いただくようお願いします。  
**当会ホームページ URL : <https://www.jpi.or.jp/>**
- ・参加申込者には**参加用 URL、参加方法、参加までの手順、注意事項**をお知らせしますので、確認の上参加の準備を進めて下さい。（登録後、事前の参加手続きが必要ですのでご注意ください。）
- ・お申込みされた方には、追って請求書を送付します。  
開催1週間前までに請求書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。
- ・申込者1名のみ本催しに受講できます。1つのメールアドレスで1人しか受講できません。
- ・テキストは事前に宅配便でお送りします。

### 【注意事項】

- ①「Zoom ウェビナー」を利用したオンライン配信となりますのでご利用の端末への Zoom アプリケーションのインストールおよびインターネット接続が必要となります。
- ②接続回線の状況により視聴しにくい場合があります。通信費・接続利用料金等は自己負担となります。
- ③本コースの内容について、録画・録音・キャプチャー取得によるデータ保存行為を固く禁止します。
- ④申し込みの際**メールアドレスの入力が間違っていると案内メールをお送り出来ません**のでご注意ください。
- ⑤開催1週間前からのキャンセルによる受講料のご返金はできませんのでご注意ください。

### 【お問い合わせ先】

公益社団法人日本包装技術協会 食品包装コース係 担当：竹内  
〒104-0045 東京都中央区築地4-1-1 東劇ビル10F  
TEL.03 (3543) 1189 FAX.03 (3543) 8970 e-mail:takeuchi@jpi.or.jp

### 【個人情報の取り扱いについて】

1. 個人情報は「第13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. 参加申込みによりご提供いただいた個人情報は、法令に基づく場合などを除き、第三者に開示・提供することはありません。