

関係部署へ
回覧下さい

生活者包装研究例会

～「食品包装の安全法規：国内外状況とポジティブリスト化の動向」と
「食品包材における賞味期限延長について」～

日時	平成30年9月19日(水) 13:15～16:30
会場	愛知県産業労働センター(ウインクあいち) 11階1103会議室 名古屋市中村区名駅4-4-38
参加費	会員は無料 / 一般は5,400円(税込み)
その他	会場内での録音・撮影は禁止させていただきます

プログラム

コーディネーター

フタムラ化学株式会社 中部統括・開発グループリーダー(包装専士) 花市 岳 氏
リスパック株式会社 技術開発本部 主席 伊藤 秀樹 氏

13:15～14:45

「食品包装の安全法規：国内外状況と日本のポジティブリスト化の動向」

日本包装専士会 顧問 (包装専士) 西 秀樹 氏

食品の交易増加に伴い、国内外で食品包装規制の整備が進展しています。日本では本年6月7日、食品衛生法の改正が成立して2020年の東京五輪前を目途にPL制度化導入が決まり、今後はPL適合証明方法等に関し議論される予定です。その一方、乳等省令の統合、溶出試験条件改正等の審議は時期未定であり、国際的には大きく後れを取っています。EUはプラスチック規則がほぼ完成して今や国際標準となり、米国は独自の製品登録制度が定着しました。中国はEU類似の国家標準へ転換中であり、ASEANは共同基準化を検討中です。本講では、国内外の最新動向と企業の対応に関し解説いたします。

14:45～15:00

<休憩>

15:00～16:30

「食品包材における賞味期限延長について」

東洋食品工業短期大学包装食品工学科 テクニカルバイヤー 田口 善文 氏

プラスチック包装材料を使用したレトルト食品は高品質な内容物を提供できること、易開封や電子レンジ適性があることなど優れた特徴により、缶・瓶詰食品を凌ぐ大きな市場を形成しています。一方、使用する包装材料および内容物によっては酸素の透過により保存中の明らかな品質変化が認められることから、賞味期限延長のための新しい包装材料が開発されてきています。ここでは従来から採用されているハイバリア(パッシブバリア)容器での各種食品の保存性について示すとともに、今後適用が期待されている酸素吸収機能を持ったアクティブバリア容器について、パッシブバリア容器と比較した結果をお話します。一方、チルド食品分野においても賞味期限の延長が求められ、最近ではロングライフチルド食品がコンビニを中心に上市されています。合わせてその適正な製造方法について例を挙げてお話します。