仕事に求められる食品包装全般の知識を集中講義

平成23年度 第2回 食品包装コース

開催日：第1回(11月7日) 第2回(12月2日) 第3回(1月18日)
第4回(2月15日) 第5回(3月13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：(社)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

三大特徴

①広義の食品包装を学べる。
②受講者の仕事に反映出来る内容(実務に沿った)となっている。
③参加者間の交流が図られる。

開催要項

主　催：(社)日本包装技術協会関東支部
日　時：本年11月から明年3月まで月1回開催(全5日)
第1回(11月7日)　第2回(12月2日)　第3回(1月18日)
第4回(2月15日)　第5回(3月13日)　全日ともに10:00～16:00
会　場：(社)日本包装技術協会 会議室
定　員：50名(先着順受付)
受講料：JPI会員 52,500円　一般 89,250円(消費税・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

ご受講のおすすめ

本コースは包装経験年数4年以上程度に設定致しており、包装管理士講座と包装アカデミーの中間の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合わせの上、奮ってお申し込み下さい。

平成23年度

第2回 食品包装コース

講義プログラム

講　師
水口（みなくち）　眞一（しんいち）氏

プロフィール
1960年凸版印刷㈱入社、販売促進部部長、開発部部長、包装研究所所長、建装材研究所所長などを歴任、1993年㈱東京自働機械製作所入社。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・表示などを主体に産業界への教育指導や執筆などを行っている。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
11/7(月)

食品包装の役割

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
- ●包装産業の規模と包装の必要有意性
- ●社会的な影響が大きい包装
- ●生活者（消費者）を保護する法律と包装
- ●社会的弱者への包装の役割（バリアフリー（BF）、ユニバーサルデザイン（UD）、チャイルドレジスタント包装、悪戯防止包装、高齢者嚥下困難者食や病者食、乳幼児食など）

②世界的な潮流と食品　包装との関連など
- ●品質・衛生・安全・環境の世界的な潮流
- ●潮流に対する食品包装との関連
- ●包装特有の情報伝達性、携帯性、簡便性、美粧性、密封・再封性などを食品包装寄りの観点から見る

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品
- ●各種表示の役割とは（法的、商品情報、注意喚起、禁止情報）
- ●わかりやすく見やすい表示（海外との対比）

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のが食品包装
- ●包装の機能性とは？
- ●包装の技法とは？

開催日
第2回
12/2(金)

包装材料

終日講義 10：00～16：00

⑤包装材料の分類と需要動向
- ●包装材料の分類
- ●包装材料の需要動向（出荷金額と数量推移）

⑥紙製品
- ●紙とは（特性、パルプの種類と性状、）
- ●紙分類と需要動向（分類・用途、生産量推移、紙・板紙の構成比）
- ●加工紙（種類と用途）
- ●段ボール（原紙、段の種類、段ボールの種類、箱形式）
- ●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、薄化）

⑦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（リサイクル率、軽量化、割れ防止）

⑧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（リサイクル率、減量化）

⑨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（出荷金額）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性能
- ●プラスチックフィルムの積層（原則と特性・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）

⑩加工方法
- ●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、セラミックなど）
- ●各種成型法（射出、ブロー、シート成型）

開催日
第3回
2012年1/18(水)

食品変質の防止

講義 10:00〜16:00

⑪食品の変質要因とこれを防止する食品包装

- ●食品の変質(化学的,物理学的、生物学的)の要因
- ●化学的変質要因とその防止法
- ●物理学的変質要因とその防止法
- ●生物学的変質要因とその防止法

⑫食品の酸化を防止する包装形態

- ●酸素の極小化(脱気、真空、脱酸素)
- ●ガス置換(不活性ガス)

⑬鮮度保持剤

- ●乾燥剤封入包装(防湿包装)
- ●脱酸素剤封入包装(食品内部まで吸収)
- ●アルコール製剤(かび生育抑制など)
- ●エチレン吸収(葉菜、野菜, 果実などの青果物鮮度保持

⑭バリア包装

- ●各種包装材料(塗工品、練込み、貼り合わせなど)
- ●酸素ガス遮断の包装機能(アルミ蒸着、セラミック蒸着、アルミナ蒸着)

開催日
第4回
2012年2/15(水)

食品包装の衛生性(殺菌など)と衛生管理

終日講義 10:00〜16:00

⑮食品包装の衛生性

- ●食品包装に対する衛生の必要性
- ●殺菌の必要性
- ●包装材料の衛生安全性と間接添加物

⑯食品包装の衛生管理

- ●一般衛生管理(PP)と危害分析・重要管理点(HACCP)とを統合した総合衛生管理
- ●食品安全マネジメントシステム(ISO 22000)への対応

⑰包装材料の衛生性 (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)
- ●間接添加物の規格基準と化学物質の許容レベル
- ●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
- ●ラミネート包装材料の衛生性

⑱食品包装品の殺菌 (食品包装が主体)

- ●微生物の挙動(微生物の種類と生殖場所、生育条件、増殖条件)
- ●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)
- ●照射殺菌(紫外線、通電、γ線、電子線、超高圧、薬剤など)
- ●ラミネート包装材料の衛生性

⑲無菌包装(アセプティック)

- ●無菌包装とは
- ●無菌充填包装システム(無菌室にて包装)

⑳無菌化包装(クリーン包装)

- ●クリーンでの食品包装作業
- ●バイオクリーンルームの構造

㉑衛生管理:異物混入と防止方法(異物検出機)

- ●異物の種類とは
- ●異物の混入ルートと混入防止方法
- ●各種異物検出機
- ●非接触検査法(金属検査機、ピンホール検査装置、X線)

開催日
第5回
2012年3/13(火)

ヒートシール適性、環境問題、食品包装の未来像

終日講義 10:00〜16:00

㉒食品包装に最適な包装機械

- ●包装機械の種類と機能
- ●食品包装機械の条件(平滑で滞留しない、洗浄・殺菌・消毒でき、防塵・防水配慮の構造。食品による耐食の材質・構造)
- ●汎用性、小型化など

㉓熱封緘(ヒートシール適性)による密閉

- ●食品保護性を高める密閉封緘
- ●衛生上密閉は、ヒートシール、二重間巻締め、密栓)
- ●二次汚染を防止する最低強度は?

㉔循環型社会に対応する食品包装

- ●環境関連の法体系と食品包装との関連
- ●3Kの推進(減量化・リユース・リサイクル)
- ●食品包装容器包装(減量化・減容化、分離可能包装、紙容器化)
- ●包装の適正化

㉕これからの食品包装への取組み

- ●品質、衛生、安全、環境を盛り込んだ包装設計
- ●アクティー・パッケージ(鮮度保持剤を練り込んだ包装材)

㉖各種トラブルとその対策

- ●食品包装によるトラブル事例とその対応策
- ●受講者が今困っている事例とそれに対するコメント

※昼食休憩:12:30〜13:30

社内教育対応の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、より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お申し込みされた方には追って、参加証・請求書をご送付致します。お申し込み後、1週間経過しても参加証が届かない場合は、お手数でも当会までお問合せ下さい。(03-3543-1189)

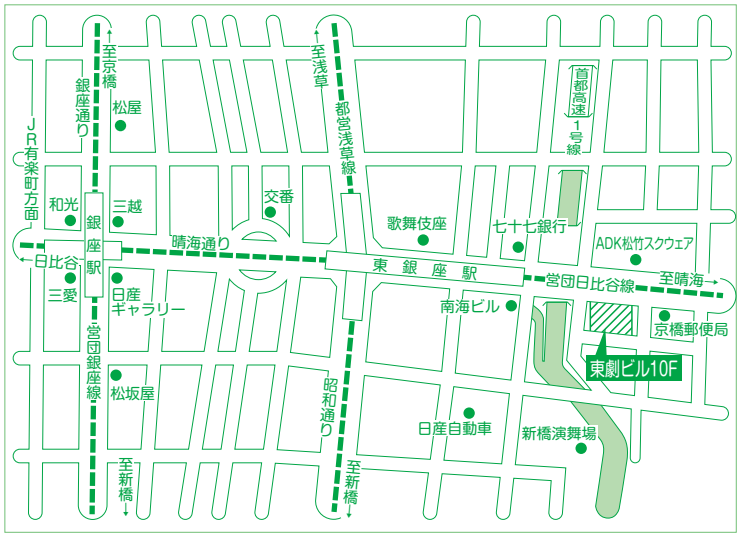
②テキストは1回毎の分冊で計5冊となります。
お渡し時期は翌月開催分を前月会催時に配布致します。但し、第1回講義分は開催1月前に郵送でお送り致します。

③全5日の参加は申込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)

個人情報の取り扱いについて

1. 個人情報は「平成23年度食品包装コース」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頂きます。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
都営地下鉄日比谷線・東銀座駅下車　6番出口より徒歩2分

FAX：03(3543)8970　　(社)日本包装技術協会　担当：竹内　　No.

平成23年度食品包装コース受講申込書

会社名			電話		
			FAX		
所在地	(〒　　-　　)				
受講者①	氏　名	所属役職			
	e-mail		包装経験	年	年齢　歳
受講者②	氏　名	所属役職			
	e-mail		包装経験	年	年齢　歳
受講者③	氏　名	所属役職			
	e-mail		包装経験	年	年齢　歳

お問合せ・申込先
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
電話：03(3543)1189　FAX：03(3543)8970　http://www.jpi.or.jp　　担当：竹内