

セミナー業界初テーマ!
【食品加工、輸入植物等のイノベーションの機会を考える】

1名分料金で
2人目無料

食品照射の概要と海外における利用動向 および国内での将来展望【LIVE配信】

- ◆日時: 2025年9月25日(木) 12:30~16:30
- ◆会場: 自宅や職場など世界中どこでも受講可
- ◆受講料: 1名につき49,500円(税込、資料付)

※会員登録(無料)をしていただいた方には下記の割引・特典を適用します。
 1名でお申込みされた場合、1名につき**46,200円(税込)**
 2名同時でお申し込みされた場合、**2人目は無料(2名で49,500円(税込))**

セミナーお申込みFAX

03-5857-4812

※お申込み確認後は弊社よりご連絡いたします。

☆講師

価値創造&バリデーション支援センター 代表 山瀬 豊 氏

☆趣旨

芽止め処理など食品だけでなく植物等の防疫処理などでも活用されている。これにより従来の化学薬剤の使用に頼らずとも腐敗菌の殺菌やジャガイモ、ニンニク等の芽止め発育制御により食品の日持ちを長く保つ他、スパイス、生薬等の大量の菌を含むものに対しても低温で殺菌処理することが可能で環境や食の安全面、食品保管、品質向上、フードロス対策などにも期待されると考えられる。しかし、国内では原則認められていない。そこで今後の日本もグローバルの視点で規制を見直すとなればプロセスイノベーション技術として大いに期待されると考えれる。

そこで本講座において世界の規格、世界の採用動向などとともに今後の新規ビジネス展開の参考として頂きたい。

☆プログラム

- | | |
|---|--|
| 1. 食品照射等を利用する放射線とは | ・何故 日本だけが認めていないのか?
・食品照射のメリット、デメリットは? |
| 2. 國際的な食品照射に関する勧告等 | 4. 日本での食品照射の事例
・じゃかいいもの芽止めのみ認められていた
・その他は照射食品されたものは輸入することができない |
| 3. よくある質問
・食品に放射線照射して放射能を持たないのか?
・食品照射したものを見て安全なのか? | 5. 海外での食品照射の動向
・米国、ハワイ・欧州・中国
・ベトナム・タイ・その他 |
| | 6. 食品照射、防疫処理による環境対策、SDGs |
| | 7. プロセスイノベーションと新規ビジネスチャンス |

本セミナーは「Zoom」を使ったWEB配信セミナーとなります。Zoomを使ったWEB配信セミナー受講の手順

- 1) Zoomを使用されたことがない方は、こちら(https://zoom.us/download#client_4meeting)からミーティング用Zoomクライアントをダウンロードしてください。ブラウザ版でも受講可能です。
- 2) セミナー前日までに必ず動作確認をお願いします。はじめかたについてはこちら(<https://www.rdsc.co.jp/files/instruction/zoom.pdf>)をご覧ください。
- 3) 開催日直前にWEBセミナーへの招待メールをお送りいたします。セミナー開始10分前までにメールに記載されている視聴用URLよりご参加ください。
- 4) セミナー資料は開催日前までにお送りいたします。無断転載、二次利用や講義の録音、録画などの行為を固く禁じます。

『食品照射』セミナー申込書

会社・大学		
住 所	〒	
電話番号		FAX
お名前	所属・役職	E-Mail
①		
②		
会員登録(無料) ※案内方法を選択してください。複数選択可。		<input type="checkbox"/> Eメール <input type="checkbox"/> 郵送

● セミナーの受講申込みについて ●

必要事項をご明記の上、弊社へFAXでお申込み下さい。
弊社で確認後、必ず受領のご連絡をいたしまして受講券、請求書、会場の地図をお送りいたします。

セミナーお申込み後のキャンセルは基本的に受けしておりませんので、ご都合により出席できなくなつた場合は代理の方がご出席ください。

お申込み・振込に関する詳細はHPをご覧下さい。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/entry>

個人情報保護方針の詳細はHPをご覧下さい。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/privacy>