2019年度　第2回　REC BIZ-NET研究会

フードサービスの最前線
ーコンビニ弁当・給食サービス業界の未来はー

龍谷大学
RYUKOKU UNIVERSITY

近年の我が国における高齢化の現状は極めて大きな社会問題となっています。中でも生産年齢人口は2029年に7,000万人を割り込むと予測されています。このような状況の中、私たちの生活の上で重要な「食」を支えているフードサービス業界においても、深刻な人手不足が予想されています。一方、2018年6月に厚生労働省は、食品衛生法等の一部を改正する法律を公布し、我が国のすべての食品等事業者に対するHACCPに沿った衛生管理の制度化について発表しました。フードサービス業界は、人手不足解消という大きな課題をかかえながら、高度な衛生管理が求められるという極めて困難な状況におかれています。

そこで今回の研究会では、フードサービス業界がかかえる課題をどのように乗り越えていくべきかについて、食品衛生管理の専門家およびフードサービス業界の企業からそれぞれご講演いただく機会を設定しました。フードサービス業界における現在の状況、HACCPの制度化等の状況とこれからのフードサービス業界における衛生管理に必要な対策の解説に加え、コンビニ弁当業界および給食サービス業界から、それぞれ事例も交えて最新の状況についてお話いただきます。

フードサービス業界における最新情報に触れ、今後深刻化する課題を解決するにはどうすればよいか、未来に向かってすべきことをみつける機会になればと思っています。

【日　　時】　2019年 7月 29日（月）　14:00～17:30（ 受付開始 13:30 ）

【場　　所】　龍谷大学　瀬田キャンパス　REC小ホール
（大津市瀬田大江町横谷1-5　JR琵琶湖線「瀬田」駅よりバス約 10分）

【申込方法】
裏面申込書をFAXいただくか、E-mail（rec@ad.ryukoku.ac.jp）にて
必要事項（裏面参照）送信、または、こちらのサイトからお申込ください　→
（https://event.rec.seta.ryukoku.ac.jp/biz-net-201902/）

【参 加 費】　無料

プログラム

開会の挨拶（14:00～14:10）

1 「 フードサービス業界の現状 」（14:10～14:40）
龍谷大学農学部　食品栄養学科　准教授　朝見 祐也

2 「 フードサービス業界に求められるHACCP制度化と品質保証の高度化 」（14:40～15:30）
神戸学院大学栄養学部栄養学科　助教　伊藤　智　氏

＜ 休　憩　　15:30～15:40 ＞

3 「 超高圧細菌失活法を用いたコンビニ弁当調製の試み 」（15：40～16：20）
角井食品株式会社　代表取締役　角井 美穂 氏

4 「 今後の給食サービスの一翼を担う、セントラルキッチンの活用 」（16：20～17：00）
日清医療食品株式会社ヘルスケアフードサービスセンター京都　センター長　郡司　慎也　氏

5　名刺交換会　（17:00～17:30）

主催　：　龍谷大学　龍谷エクステンションセンター（REC）

■2019.7.29 開催（2019年度 第2回 REC BIZ-NET研究会）

龍谷大学 RYUKOKU UNIVERSITY 龍谷エクステンションセンター

参加申込書★締め切り： 2019年7月26日（金）

龍谷大学REC宛（送付状不要） FAX: 077-543-7771

申し込みの際は、必要事項をご記入の上、FAX（送付状不要）でいただくか

E-mail（rec@ad.ryukoku.ac.jp）またはこちらのサイトから申込ください。→

（ https://event.rec.seta.ryukoku.ac.jp/biz-net-201902/ ）

会社名			
所在地	（〒 － ）		
TEL		E-MAIL	
所属		役職	
氏名			
所属		役職	
氏名			

※1組織で３名以上ご参加される場合、お手数ですが本用紙をコピーしてお申し込みください。

※記入いただきました個人情報は、本学プライバシーポリシーに基づき、厳重に管理いたします。（龍谷大学 龍谷エクステンションセンター）

＜講演概要＞

1 「 フードサービス業界の現状 」

龍谷大学農学部 食品栄養学科 准教授 朝見 祐也

本研究会を企画した経緯や、各講演を設定した目的などについて説明するとともに、フードサービス業界における人手不足および衛生管理の現状について解説いたします。

2 「 フードサービス業界に求められるHACCP制度化と品質保証の高度化 」

神戸学院大学栄養学部栄養学科 助教 伊藤 智 氏

HACCPと聞くと「工場の新設」「お金がかかる」イメージがあると思います。それは大きな誤解であり、本来の衛生管理は工程管理を重視するもので、お金はかかりません。本講演では、いよいよ制度化が迫ったHACCPについて、なぜ制度化が必要なのか、その経緯を解説することで誤解を解消し、制度化を好機ととらえ、衛生管理や商品の高度化につなげる考え方を紹介します。

3 「 超高圧細菌失活法を用いたコンビニ弁当調製の試み 」

角井食品株式会社 代表取締役 角井 美穂 氏

約３０年前に日本で高圧力の食品応用の研究が始まりました。現在欧米ではその応用は進み多様な商品に利用され、日持ち延伸や添加物の削減につながっていますが、日本では本技術が商品に応用された事例が非常に少ないです。当社では弁当にこの技術を用いて日持ち延伸ができないか2016年から研究を開始しました。その試みについて発表します。

4 「 今後の給食サービスの一翼を担う、セントラルキッチンの活用 」

日清医療食品株式会社ヘルスケアフードサービスセンター京都 センター長 郡司 慎也 氏

現在の日本は、少子高齢化で高齢者向けの食事の提供が年々増加しています。当然のごとく生産側も少子高齢化で、人手不足、生産性の低下が起きています。今後、従来の方式では、365日欠かすことのできない給食を、安心安全で美味しく提供することは、困難な状況になると考えられます。この問題を打開するための当社の取り組みの1つとして、セントラルキッチンの活用例を紹介します。