

ISO22000研究会、米虫塾（ISO22000研究会）、
米虫塾（食品の安心・安全講座）の歴史

回	月日	開催場所		記録記載号	記録執筆者名	講演演題	講演者	所属
114	2022.05.28	ドォーンセンター						
113	2022.03.26	大阪産業創造館	1			SDGsとISO22000の統合を～企業経営の基盤強化を目指して～	田川 博一	
			2			熱殺菌工学① レトルト食品の殺菌条件と対象菌	宮尾宗央	
112	2022.01.27	大阪産業創造館	1			食品安全管理システムの基盤となる一般衛生管理プログラムの再点検	海老澤 政之	
111	2021.11.27	大阪産業創造館	1			食品製造機械の衛生構造－危険源を探るための必須チェックポイント－	土屋 禎	(一財)日本食品分析センター 東京
			2			食品取扱い施設に漂う微生物制御について－空気質は食の安全・安心維持の必須条件－	宮地洋二郎	newtech-lab代表
110	2021.09.25	大阪産業創造館	1			仕掛学の紹介	柴田圭介	トランジションサポートセンター
			2			効率的に「仕掛け」を考察できるツール「SOHT」を体験	柴田圭介	トランジションサポートセンター

109	2121.07.31	エルおおさか	芽胞学概論	渡辺一仁	摂南大学
	2021.05.29	エルおおさか	<COVID-19のため中止>		
108	2021.03.27	エルおおさか	1 次亜塩素酸水の基礎と利用技術 2 食品工場における電解水の活用 3 電解水を利用したクリーンコンサル	福崎智司 新長琢磨 税田和久	三重大学 テックコーポレーション グローバルクリーン
107	2021.01.27	エルおおさか	1 損傷菌と殺菌の併用効果	土戸哲明	大阪府立大学研究推進機構微生物制御研究センター
	No.152	金山民生			
106	2020.11.28	大阪産業創造館	1 過酢酸使用による芽胞菌対策	隈下 祐一	サラヤ株式会社 バイオケミカル研
	No.151	柳生麻美	2 炭酸ガス＋次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌システム	馬場 英明	ヴィータ販売株式会社
105	2020.09.26	エルおおさか	1 HACCP業界手引書作成「湯葉編 作成秘話」	角野久史	
	No.150	平良絵津子(北川本家)	2 食品の水分活性	宮尾宗央	東洋食品工業短期大学
104	2020.08.01	エルおおさか	前名誉会長 故芝崎先生没後10周年記念講座		
	No.149	金山民生	1 故・芝崎勲先生の思い出～生誕100年、没後10年記念	米虫節夫	

			2 損傷菌と殺菌の併用効果	土戸哲明	大阪府立大学研究推進機構微生物制御研究センター
104	2020.05.30	大阪産業創造館	新型コロナ騒動で中止		
103	2020.03.28	大阪産業創造館	1 食品衛生のための衛生的なトイレ環境作り	鈴木信宏	(株)アメニティ執行役員リピート営業部
	No.147	館山正和	2 手洗い教育について	内田邦宏	ユーテックスカンパニー
			3 野菜くらぶ米国研修ツアー報告	館山正和	(株)スシローグローバルホールディングス
102	2020.01.25	大阪産業創造館	1 働き方改革と実務対応の最前線	猫西健太郎	
	No.146	樽井一也	2 短時間で改修可能、速乾性 MMA樹脂シリカル床材	内山雅之	松本興産(株)
			3 陥没床を短時間で補修すると同時に床下防虫対策	吉武真、高橋典子	メインマーク(株)
101	2019.11.16	大阪産業創造館	1 2019年度フィリピン海外研修旅行レポート	森田 真	
	No.145	後藤康慶	2 プレハブ冷蔵庫と管理業務の省力化:クラウド型の統合温湿度管理記録システム	岡田雄次	サンデン・リテールシステム(株)
			3 オープンクリーンシステムKOACH	川原克	興研(株)
			4 「防水性」や「低温度帯使用」に優れた非接触スイッチ	後藤輝和、和田幸士	オプテックス(株)
100	2019.09.28	大阪産業創造館	1 理事長挨拶	角野久史	

No.144	鈴木巖一郎、森田真	2	第100回までの歴史	米虫節夫		
		3	FSSC22000最新情報	湯川剛一郎	湯川食品科学技術士事務所 所長	
		4	GFSI/Ver8ドラフト及びGFSI認証プログラムの紹介	岡田綾子	BSIグループジャパンISO22000グローバルスキーマネージャー	
99	2019.07.27	大阪産業創造館	1	自社規格をJIS化することの利点	若井博雄	(一財)日本規格協会
No.143	岡田英之	2	標準化活用支援の取組	青田強	池田泉州銀行	
		3	日本食品保藏科学会第68回HACCPシンポジウム報告	米虫節夫		
98	2019.05.25	大阪産業創造館	1	工場内でのpaper-lessサービス	諸岡裕人	(株)カミナシ
No.142	設楽航	2	食品工場向け「食品衛生e-ラーニング」学習ツール	芳林由美子	パナソニック (株) ナレッジサービス推進室	
		3	Motion Boardについて	四之宮諒	ウィングアーク 1 s t (株)	
97	2019.03.16	大阪産業創造館	1	宇宙日本食と食品保存技術——宇宙食などに関する企画展の話など	森恭一	千葉県立現代産業科学館 学芸課主任上席研究員
			2	HACCP事始め	宮尾宗央	東洋食品工業短期大学
96	2019.01.26	大阪産業創造館	1	ISO22000改訂と対応ポイント	湯川剛一郎	湯川食品科学技術士事務所 所長
			2	カネテツ認証規格への取り組み	岡澤康夫、美馬俊哉	ネテツデリカフーズ (株) 品質保証部
95	2018.11.17	大阪産業創造館	1	FSMA 公布後の米国の動向—FSMA 年次会議参加報告	山口 久美	株式会社イムテス 代表取締役

			2 異物の見える化 ゴミ検査	クリーンルームの粘着マット	植田 靖彦	株式会社コーンズ・ジャパン 社長
94	2018.09.29	大阪産業創造館	1 第17回海外研修,フィリピン旅行報告		奥田貢司	(株)食の安全戦略研究所
			2 ISO22000:2018を企業活動に統合し、経営戦略的運用で企業活動の今日かを		田川博一	田川マネジメントシステム事務所
			3 4th AFSA報告		米虫節夫	
93	2018.07.28	大阪産業創造館	1 明宝特産物加工(株)の新工場見学会報告		田中裕輔	三菱電機ライフサービス
	No.137	谷口剛彦	2 明宝ハム新本社工場建設について(経営者の立場から)		名畑和永	明宝特産物加工(株)
			3 明宝特産物加工(株)の新工場建設における設計事務所からの提案ポイント		海原、中山	アルテ設計事務所
			4 断熱パネルについて		河住清、深堀	日軽パネルシステム
92	2018.05.26	大阪産業創造館	1 新しい原料原産地表示		石黒厚	イカリ消毒(株)技術顧問
	No.136	館山正和	2 食物アレルギー検査		鶴田慎太郎	日本ハム(株)中央研究所ヘルスサポート部
			3 「ISO22000:2018改訂版」への企業活動に効果的な対応の一考察		田川博一	田川マネジメント事務所
91	2018.03.24	大阪産業創造館	1 ISO22000 とFSSC22000 歴史と最新情報		坂下 琢治	DNV GL ビジネス・アシュアランス・ジャパン(株)
	No.135	亀田華菜恵	2 ハイテク工場を支える周辺技術		屋敷 幸男	(元IDEC(株)所属)
			3 医薬品GMP の工場～一歩先行くPRP～		岡村 善裕	共和薬品工業株式会社

90	2018.01.27	大阪産業創造館	1	食品添加物製造におけるHACCP導入手引書について	八村尚武	三栄源エフ・エフ・アイ(株)
	No.134	安田 新	2	一般的な小規模飲食企業手引書について	田尻直史	(株)大近
89	2017.12.02	大阪産業創造館	1	冷凍技術と冷凍の食品	後藤康慶	(公社)日本冷凍技術協会
	No.133	山本銀河	2	地球温暖化対策としての新しい冷凍技術	佐藤徳重	フードテクノロジー・エンジニアリング(株)FTEアカデミー
			3	低温度管理工場の建設と問題点	谷 直人	三和建設(株)
88	2017.10.07	大阪産業創造館	1	労働安全マネジメントシステムISO45001	猫西健太郎	猫西経営労働サポート
	No.132	石井佑加子	2	食品マネジメント規格JFSの近況	安並信治	モーションマインド
			3	食品マネジメント規格JFSの近況 食品マネジメント規格JFSの近況 食品マネジメント規格JFSの近況	田中誠一郎	(株)味の和路
87	2017.07.22	大阪産業創造館	1	PCOが出来る「一般的衛生管理」の範囲	金山民生	東洋産業(株)
	No.131	塔本美樹	2	大量調理施設衛生マニュアルの改訂について	島路幸宏	(株)大つる
			3	HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引 (飲食店編)について	田尻直史	(株)大近
86	2017.05.27	大阪産業創造館	1	サービス品質の保証--業務の見える化とビジュアル マニュアル	柳生麻美	コプロ(株)
	No.130	柏木隆頼	2	ISOマネジメントシステムの「共通テキスト」について	坂下琢治	DN VGLビジネス・アシュアランス・ジャパン (株)
			3	芝崎先生の思い出	森田和矢	サラヤ(株)
			4	瞬間消臭・除菌剤「アピノンシリーズ」	藤間	(株)トーフ

85	2017.03.11	大阪産業創造館	1 食物アレルギーと事故	舘山正和	(株)あきんどスシロー
	No.129	釜田善浩	2 労働災害を食品衛生7S徹底で防止	猫西健太郎	猫西経営労働サポート
			3 非接触型タッチパネルUIの紹介	釜田善浩、 藤井雄一、 藤代一朗	コニカミノルタ(株)
84	2017.01.21	大阪産業創造館	1 ISO22000改訂について	脇 洋平	イカリ消毒(株)
	No.128	山田浩貴	2 日本「発」の食品安全マネジメントシステムJFSM でHACCP制度化に備える	安並信治	モーションマインド
83	2016.12.03	大阪産業創造館	1 大量回収事件を防ぐ食品衛生7S	鈴木巖一郎	フードクリエイトスズキ(有)
	No.127	柏木 理	2 食品リコールとその実務～SNSリスクを視野に入 れて	佐川一史	SOMPOリスクケアマネジメント(株)
82	2016.10.01	大阪産業創造館	1 近畿大学農学部における「食品衛生管理学」の講義 の報告	花野章二	(株)食品の品質管理研究所
	No.126	佐古泰通	2 性同一性障害と労務管理	猫西健太郎	猫西経営労働サポート
			3 食品安全ネットワーク韓国視察研修について	舘山正和	(株)あきんどスシロー
81	2016.07.23	大阪産業創造館	1 第47回見学会「鳥取県食肉センター、鳥取畜産農 協」	宮永吾一	協同組合共栄
	No.125	脇 洋平	2 三ちゃんHACCP私案	米虫節夫	大阪市立大学
			3 リコール保険	加藤 拓	損保保険ジャパン日本興和(株)

80	2016.05.21	大阪産業創造館	1	食品安全マネジメント協会設立の背景	西谷徳治	日本食品安全マネジメント協会理事 長
	No.124	伊藤 智	2	食品安全マネジメント規格の詳細	広田鉄磨	関西大学
79	2016.03.19	大阪産業創造館	1	食品添加物の安全性評価	伊藤澄夫	元三栄源エフエフアイ(株)
	No.123	奥田貢司	2	食品の安全性ー食品添加物の発癌性ーAF-2使用禁 止の事例紹介	松田行成	上野製薬(株)
			3	バイカンブラシの紹介		キョーワクリーン(株)
78	2016.01.23	大阪産業創造館	1	チョコレートの話	猪野祐二、 黒田洋一	アサヒフーズ(株)
	No.122	岡本七恵	2	顧客対応ー基礎編	安並信治	モーションマインド
77	2015.11.28	大阪産業創造館	1	食品安全ネットワークインドネシアハラール研修 報告	猫西健太郎	猫西経営労働サポート
	No.121	山本秀樹	2	医薬品GMPの紹介	岡村善裕	共和薬品工業 (株)
			3	微生物センサー紹介	望月建治	シャープ マニファクチャリング システム (株)
			4	ノロウィルス感染防御のための検査法について	西村直行	島津製作所グループ(株)
76	2015.09.26	大阪産業創造館	1	USDA-HACCPに学ぶ	坂下琢治	DNV GLピシネスアシュアランス(株)
	No.120	大崎健一	2	俯瞰的観点でISO9001, 22000を	田川博一	田川マネジメントシステム事務所
			3	HACCPの歴史	米虫節夫	FSN最高顧問
75	2015.07.18	大阪産業創造館	1	新しい食品表示について	角野久史	(株)角野品質管理研究所

No.119	平井由紀	2	新しい機能性表示食品制度のエビデンスの質・科学的根拠の考察	竹田竜嗣	横浜薬科大学
74	2015.05.16	大阪産業創造館	1 異物検査の現状	田近五郎	イカリ消毒(株)検査センター
No.118	浴村友香里	2	製品回収の現状と事業継続に必要な保障内容とは	相田彩子	AIU損害保険(株)
		3	FDAによる監査の実際とFSMA対応、フードデファイエンス対応の実際	新谷雅年	ペリージョンソノホールディングス(株)
		4	外国人技能実習制度の活用	宮尾 宏	協同組合共栄
73	2015.03.07	ドーンセンター	1 香りと異臭について	田中康雄	大洋香料(株)
No.117	大崎健一	2	異臭への対応「オゾンによる脱臭」	増山謙一	イカリ消毒(株)
		3	プラズマクラスター技術の活用と微生物センサー	高木寛維。 久宝雅人、 松野敬三	シャープ(株)
72	2015.01.24	大阪産業創造館	1 マレーシアのハラール食品に対する考え方	Abdul Rahman	マレーシア観光局
No.116	酒田寛伸	2	ハラール認証取得事例報告	立開康司	共栄製茶(株)
		3	Japan Halal Expo in 幕張メッセの紹介	植村興	大阪府立大学名誉教授
71	2014.11.15	大阪産業創造館	1 ATP拭き取り検査の20年--新しい衛生検査手法の確立を目指して	本間茂	キッコーマンバイオケミファ(株)
No.115	猫西健太郎	2	回転寿司チェーンにおける衛生管理～ルミテスターをどのように役立てるか	多田幸代	(株)あきんどスシロー

70	2014.09.27	エルおおさか No.114	多田幸代	1 中国・広州出張雑感 2 AFSA(ホーチミン)の報告 3 食品安全ネットワーク・マレーシア研修報告	坂下琢治 米虫節夫 金山民生	LRQAジャパン 大阪市立大学 東洋産業
69	2014.07.12	大阪産業創造館 No.113	涌田恭平	1 「使える建物」を建てるための3つの秘訣、パートナー選び 2 総合的防虫管理の実際	森本尚孝 鴻上 高	三和建設(株) イカリ消毒(株)
68	2014.05.17	大阪産業創造館 No.112	前田明美	1 フードディフェンスと労務管理--アケアーズ事件を教訓とする労務管理,演習:労務時間の考え方 2 「食品衛生7S」の定義の見直し	猫西健太郎 米虫節夫	猫西経営労働サポート 大阪市立大学
67	2014.03.15	大阪産業創造館 No.111	佐古泰通	1 今、求められる試験所・校正機関のつよみとは？ 2 食品事業者の責務	東 努 田中清司	ペリジョンソノホールディングス(株) 食と生活の科学研究所
66	2014.01.25	京都生協コープパリティ会議室 No.110	渡部千種	1 ISO/CD9001:2013規格の改定に向けて 2 フルートとヴィオラで奏でる新春コンサート	鈴木巖一郎 棚橋	フードクリエイトスズキ(有)
65	2013.11.16	大阪産業創造館 No.110	近藤雅也	1 川喜の「祝い焼き鯛」における衛生管理・事故防止のための危機管理ポイント 2 繁忙期対策として必要な事項、年末のおせち製造事例 3 泡洗浄で行うライン洗浄、防虫対策事例	柳沢義彰 宇恵善和 鴻上高	元(株)川喜 (株)三晃 イカリ消毒(株)

64	2013.09.28	大阪市中央区民センター No.108	潮見 禅	1 初発大掃除からはじまる食品衛生管理 2 なぜなぜ要因分析	大音 稔 大音 稔	イカリ消毒(株)CLT研究所所長
63	2013.07.20	ライフ・ラザ・パートナーズ セミナー・ルーム No.106	濱崎洋輔	1 FSMAの概要と経緯 2 FSMAと c GMP	杉浦嘉彦 坂下琢治	(株)鶏卵肉情報センター LRQAジャパン(株)
62	2013.05.18	ライフ・ラザ・パートナーズ セミナー・ルーム No.105	長船洋子	1 公正競争規約から見た表示作成の実際 2 食品表示をめぐる主要な論点 <米虫塾(食品の安全・安心講座)>	石黒 厚 角野久史	前日本パン公正取引協議会専門部会 委員 (株)角野品質管理研究所
61	2013.03.16	大阪府商工会館 No.104	大崎健一	1 シンガポールの食品市場 <米虫塾(ISO22000研究会)>	西川太郎	(株)JTＢ 西日本法人営業大阪支店
60	2013.01.19	大阪府商工会館		A T P 拭き取り検査の原理と実際 ― 測定値の取り扱 いの留意点	佐藤昇良 (本間茂の 代役)	キッコーマンバイオケミファ (株)
59	2012.11.17	大阪市立大学文化 交流センター No.103	田中一俊	1 6時産業化の推進について	佐藤佳郎	農林水産省食品産業局長

58	2012.09.08	大阪市立大学文 化交流センター 金山民生	1	食品工場におけるpH12.5アルカリイオン水による 洗浄と殺菌	松澤	(株)Eプラン
57	2012.07.14	フードテクノエンジニア リング(株)	1	コストダウンを実現する省エネ換気計画	金谷嘉明	ウインドナビ(株)
	No.100	高松佑弥	2	食品と接触する機械装置の構造材料	湧田恭平	フードテクノエンジニアリング(株)
56	2012.05.19	フードテクノエンジニア リング(株)	1	GFSIコアメンバー企業の代表者講演会の進捗状況	佐藤徳重	フードテクノエンジニアリング(株)
	No.99	鈴木章司	2	冷凍の歴史と技術	湧田恭平	フードテクノエンジニアリング(株)
55	2012.03.17	大阪府商工会館	1	生食--伝統文化と自己責任	米虫節夫	大阪市立大学
	No.98	鴻上 高	2	関西地方におけるGFSI,FSSC関係会議開催に ついての説明	佐藤徳重	フードテクノエンジニアリング(株)
54	2012.01.28	大阪府商工会館	1	日本施設園芸協会・青果物カット事業協議会/野菜 ビジネス協議会主催の海外研修旅行(2011.10.30-- 11.6)の報告	佐藤徳重	フードテクノエンジニアリング(株)
			2	低コストHACCP導入普及事業		
53	2011.12.26	エルおおさか	1	最近の食中毒の状況	石井宮次	近畿大学生物理工学部
	No.97	漆原恵子				
52	2011.10.01	大阪府商工会館	1	FSN中国海外研修旅行報告	奥田貢司	(株)帝装化成

No.96	上野武美	2 タイ王国での講演会	米虫節夫	大阪市立大学
		3 食中毒菌の新しい分離方法	川本伸一	農業・食品産業技術機構・食品総合 研究所食品安全領域長
51	2011.07.23 大阪府商工会館 No.94 尾崎恵太	1 化学洗浄の理論と実際	伊藤日出夫	元日洗科学(株)
50	2011.05.28 大阪府商工会館 No.94 西村清香	1 FSSC22000の概要 2 FSSC22000構築のポイント	星 実 坂下琢治	LRQAジャパン LRQAジャパン
49	2011.03.12 大阪府商工会館 No.92 植松繁顕	食品企業経営者のためのエクゼクティブ・ワーク 1 ショップ（日本HACCPトレーニングセンターとの 共催）	杉浦嘉彦、 佐藤懇一、 長井明	
48	2011.01.29 大阪府商工会館 No.91 前川裕子	1 事例から見た品質の基本を考える	田部信雄	元松下電工QA部長
47	2010.11.13 大阪府商工会館 No.91 柳生麻美	1 PAS220とコロニー標本シリーズ、アテクトEO液 の紹介 2 コロニー標本とアテクトEO液 3 食品衛生7S演習問題の検討	木下猛統 吉川、水口 角野久史	月刊食品工場長編集長 (株) アテクト (株) 角野品質管理研究所
46	2010.09.04 フードテクノロジー エンジニアリング(株)	1 西堀カルタとモチベーション	松本 隆	MT経営工学研究所

	No.89	柳沢義彰	2	フード・テクノロジー・エンジニアリングのプレゼンテーションと工場見学	神代、王	フード・テクノロジー・エンジニアリング(株)
45	2010.07.24	大阪市中央区民センター	1	旧日本帝国海軍から学ぶフード・ディフェンス	猫西一也	旧帝国海軍魚雷艇艇長
	No.88	田口真也	2	潜水艦について	中山 茂	アルテ設計事務所
			3	品質検査の歴史	米虫節夫	大阪市立大学
44	2010.05.29	大阪市立中央区民センター	1	7つの見える化シートで会社を変えよう	今里健一郎	ケイ・イマジン
	No.88	田尻直史				
43	2010.03.13	大阪市立中央区民センター	1	フード・コミュニケーションプロジェクト(FCP)2年間の取組と成果	神井弘之	農林水産省消費安全局表示規格課
	No.87	伊藤 智	2	標準化の取組～共働きの着眼点とアセスメント研究会報告	杉浦嘉彦	(株)鶏卵肉情報センター
42	2010.01.30	大阪市立中央区民センター	1	官能評価と感性品質	米虫節夫	大阪市立大学
	No.85	秋月洋佑	2	賞味期限決定方法・消費期限と賞味期限の法的な説明	平井由美子	食環境プロデューサー
41	2009.11.15	大阪府商工会館	1	エコナ問題を考える	米虫節夫	大阪市立大学
	No.84	横井秀行	2	ISO22005食品トレーサビリティ認証、規格と製品認証取得までのプロセス	長瀬一幸	(株)コスモス食品
			3	FSSC22000とは-- ISO22000 & PAS220	坂下琢治	ロイド・レジスター・ジャパン

40	2009.09.12 No.83	エルおおさか 仲川一彰	1 金属の基礎知識と抗菌金属 2 銅の抗菌性 3 2種類の金属を用いた抗菌蛇口	黒田 斎藤 早川	鈴鹿工業高等専門学校 日本銅センター (株)早川バルブ
39	2009.07.18 No.82	大阪市立中央区 民センター 田中達夫	1 GAPの導入・推進について 2 WHOの 5 Keys	米虫節夫 金山民生	大阪市立大学
38	2009.05.23 No.82	大阪市立中央区 民センター 加藤祐一	1 韓国における食品衛生7Sセミナー開催報告 2 食品衛生3原則と食中毒予防3原則	米虫節夫 猫西一也	大阪市立大学 元1970年日本万国博覧会協会衛生課 長
37	2009.03.07 No.79	エルおおさか 北田 薫	1 製造物責任法と危機管理 2 品質表示精度について	米虫節夫 角野久史	近畿大学農学部 角野品質管理研究所
36	2009.01.31 No.78	大阪市中央区民セ ンター 後藤知香	1 微生物制御45年 2 伊藤ハム(株)東京工場での一連の問題に関して	米虫節夫 討論	近畿大学農学部
35	2008.11.15 No.78	大阪市中央区民セ ンター 西岡 亮	1 品質管理の基礎と歴史	米虫節夫	近畿大学農学部

34	2008.09.20	大阪市立中央区 民センター	1 「世界一受けたい授業」	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.77	漆原恵子	2 事故米、汚染米について	米虫節夫	近畿大学農学部
			3 農林水産省「食品業界の信頼向上自主行動計画」について	米虫節夫	近畿大学農学部
<米虫塾（ISO22000研究会）>					
33	2008.07.05	イカリ消毒(株)大 阪オフィス	1 「日本生協連第三者検証委員会最終報告」の検討	米虫節夫	
	No.76	柳生麻美	2 抜取り検査と「全ロット検査」という誤り	米虫節夫	
			3 大丸百貨店・消費者展（１９７２）の報告	猫西一也	元日本万国博覧会協会衛生課長
<ISO22000研究会>					
32	2008.05.17	イカリ消毒(株)大 阪オフィス	1 食の安全と自治体の役割	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.75	鴻上、小西、尾 野	2 食品事故から何を教訓として学ぶか	奥田貢司	(株)アイフードサポート
			3 中国冷凍餃子事件に対する日本生協連第三者検証委員会中間報告の検討	討論	
31	2008.03.08	イカリ消毒(株)大 阪オフィス	1 PCOとしての殺虫剤取り扱い	小西正彦	イカリ消毒(株)
	No.74	上田有実子	2 薬物混入事件と残留農薬事故～餃子の製造工程から考える	上野武美	(株)ハチバン

			3 食品不祥事の比較表検討・作成	坂下琢治、 奥田貢司	
30	2008.01.14	イカリ消毒(株)大 阪オフィス	1 三重県による菓子製造メーカーへのアンケート	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.73	田中龍一	2 中小零細企業こそISO22000を導入するべき	吉田 茂	(株)蒲一
			3 食品不祥事の比較表検討・作成	坂下琢治、 奥田貢司	
29	2007.11.17	イカリ消毒(株)大 阪オフィス	1 食品工場の衛生管理の失敗事例・成功事例	衣川いずみ	(株)QAテクノサポート
	No.72	八木淑生	2 食品工場 7 S入門、ドライ化	増永和彦	京都生協
			3 食品不祥事の比較表検討・作成	坂下琢治、 奥田貢司	
28	2007.09.15	京都生協、せい きょう会館	1 HACCPの現状と今後のあり方	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.70	伊藤 智	2 汚染の指標としての大腸菌と大腸菌群	米虫節夫	近畿大学農学部
			3 第7回海外研修旅行(中国)報告	中上姫久子	
			4 京の伝統野菜「山科なす」の取組について		
27	2007.07.21	京都生協、ユーフ パティ店	1 ISO22000認証取得の経験から	相川	(株)ニイタカ
	No.69	堀内一宏	2 HACCPやISO22000は工程管理、工程管理の重要性の再認識	米虫節夫	近畿大学農学部

3 他品種小ロット生産の問題			討論		
26	2007.05.12	京都生協、コープ パリティ店	1 第4回FSMS審査員登録試験	衣川いずみ	(株)QAテクノサポート
	No.68	羽原政明	2 ISO22000における滅菌とそのバリデーション	米虫節夫	近畿大学農学部
			3 ガス燻蒸などによる文化財保存システム	米虫節夫	近畿大学農学部
25	2007.02.03	近畿大学農学部	1 食品ネットワークの歴史と今:日経品質管理文献賞 を受賞して	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.66	大崎健一	2 細谷克也氏挨拶	細谷克也	
			3 食品企業におけるISO22000の課題と展望	大西吉久	(財)食品産業センター
			4 食品企業で7Sがなぜ必要か	角野久史	(株)コープ品質管理研究所
24	2006.12.16	大和ハウス工業 (株) 本社	1 ISO22000における「ハザード分析とリスクアセス メント」について	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.66	林 智慧	2 防虫対策の仕組みづくり(薬剤を使用しない環境的 防御)について	奥田貢司	(株)アイフードサービス
23	2006.09.18	京都生協せい きょう会館	1 海外研修旅行(タイ)報告	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.65	船越 潤	2 ISO22000≠ISO9001+HACCP	米虫節夫	近畿大学農学部
22	2006.07.29	京都生協せい きょう会館	1 大山乳業農業協同組合のISO22000の取組	樋口	大山乳業農業協同組合
	No.64	中野陽子	2 ISO22000のモデルマニュアル	金 秀哲	(有)エムアンドエフ

			3 食品安全と食品添加物	米虫節夫	近畿大学農学部
21	2006.06.10 NO.62	京都生協せい きょう会館 木内隆博	1 ISO22000のモデルマニュアル:米蒸食品(株)食品安 全マニュアル	金 秀哲	(有)エムアンドエフ
20	2006.04.01 No.61	京都生協せい きょう会館 棚橋恭子	1 鳥取畜産農協の事業概要と組織体系 2 鳥畜のISO22000の取組	金山民生 棚橋恭子	鳥取畜産農協 鳥取畜産農協
19	2006.02.03	京都生協せい きょう会館	ISO22000近況報告	米虫節夫	
18	2005.12.17 No.60	京都生協コープパ リティ店 奥田貢司	1 流通業で認証取得を目指す(株)アイケイのISO22000へ の挑戦	熊沢敬二	(株)アイケイ
17	2005.10.15	京都生協コープパ リティ店	1 ISO22000近況報告 2 (財)食品産業センター主催の「ISO22000と HACCPセミナー」の紹介 3 (株)アイケイのISO22000対応の組織とマニユア ルについての検討会	米虫節夫 熊沢敬二	近畿大学農学部 (株)アイケイ

16	2005.07.23	京都生協せい きょう会館	1 米国水産食品HACCPについて	白崎	日清食品(株)
	No.57	坂本利恵子	2 規格策定に関する最新情報	米虫節夫	近畿大学農学部
15	2005.05.21	アピオおおさか	1 ISO22000のAbstract	米虫節夫	近畿大学農学部
			2 日本海事検定キューエイのISO22000認定業務	坂本利恵子	日本海事検定キューエイ
			3 食品安全と労災防止	猫西一也	
			4 農林水産省の発表された「食料・農業・農村基本 計画」の紹介	田川博一	
14	2005.03.12	せいきょう会館	1 芽ものの野菜のHACCPの動向	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.56	鈴木厳一郎	2 ISO22000の概要と動向	鈴木厳一郎	フードクリエイトスズキ(有)
			3 FSMSセミナーISO/DIS22000規格解説と導入コー ス	角田啓子	K-OFFICE
			4 ISO22000/FDISの検討	金 秀哲	(有)エムアンドエフ
13	2005.02.12	ユー・パティティ店	1 ISO22000最新版について	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.55	大崎健一			
12	2005.01.15	せいきょう会館	1 (財)食品産業センター主催「ISO22000導入検討セミ ナー」	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.54	小谷裕之	2 鳥取畜産農協における食品衛生新5Sの実践	金山民生	鳥取畜産農協
			3 DIS22000の逐条解析/検討	金 秀哲	(有)エムアンドエフ
11	2004.12.04	せいきょう会館	1 最新情報の情報交換	米虫節夫	

			2 P C O業務における失敗事例, びっくり事例	坂下琢治	東洋産業 (株)
			3 経営者・管理者の発想転換で問題解決―― SanitationからCleaninng and Sanitationへ――	猫西一也	
			4 ISO22000のマニュアル作り	衣川いずみ、金秀哲	
10	2004.10.30	せいきょう会館 No.53	1 ISO22000の近況説明	米虫節夫	近畿大学農学部
		東海林大介	2 ISO22000、7節の検討	金 秀哲	(有)エムアンドエフ
9	2004.09.20	せいきょう会館 No.52	1 農林水産消費技術センター主催企画検討状況説明 会の紹介	鈴木巖一郎	(有)フードクリエイトスズキ
		金 秀哲	2 カナダ食品メーカーのHACCPの取組	米虫節夫	近畿大学農学部
			3 規格7節の検討	酒徳	イーエムエスジャパン
8	2004.08.07	せいきょう会館	1 テクノファで2日に行われたセミナーで、荒木さ んが話したことの紹介	米虫節夫	
			2 ISO/DIS22000の逐条検討	米虫節夫	
7	2004.07.03	コープパリティ店	ISO/DIS22000の逐条検討	米虫節夫	
6	2004.06.01	コープ二条駅店 No.50	1 ISO22000の近況	米虫節夫	近畿大学農学部
		坂下琢治	2 米蒸食品(株)におけるISO22000品質マニュアル 最適洗浄剤/洗浄方法の選択ツール	金 秀哲 大崎健一	(有)エムアンドエフ (株)ニイタカ
5	2004.04.27	せいきょう会館	ISO/CD22000の概要, 検討	米虫節夫	

4	2004.04.01	せいきょう会館	ISO/CD22000の概要, 検討	米虫節夫	
3	2004.02.28	コープ二条駅店	ISO/CD22000の概要, 検討	米虫節夫	
2	2004.01.31	せいきょう会館	1 ISO/CD22000の概要, 検討	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.48	西岡 亮	2 食品安全ネットワークとしての動きについて	米虫節夫	近畿大学農学部
1	2003.12.06	せいきょう会館	1 ISO22000研究会立ち上げの経緯	米虫節夫	近畿大学農学部
	No.47	大崎健一	2 ISO/CD22000の内容吟味	米虫節夫	近畿大学農学部
		<ISO22000研究会>			
0	2003.11.xx		ISO22000研究会の準備会		

研究所