



食の安全・安心セミナーin 浦河

■ご案内

地域経済の活性化に大きな役割を果たしている食品産業の振興に向けて、食品企業の皆様に食品の品質衛生管理を正しく理解していただくためのセミナーを開催します。

セミナーでは、ライオンハイジーン(株)札幌営業所アシスタントマネージャー 菅原幸彦氏から、食品加工における適切な洗浄と殺菌についてご講演いただきます。

当日は(地独)北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工センター職員が食の技術課題などに関する相談にもお応えすることとしております。

皆様の参加をお待ちしています。

■講演

日時 平成28年11月30日(水)13:30~16:00

場所 浦河町総合文化会館 第3研修室

(浦河町大通3丁目52番地 TEL 0146-22-5000)

**参加
無料**

【講演】

13:30	開会 主催者挨拶
13:35	「食品加工研究センターの概要について」 (地独)北海道立総合研究機構産業技術研究本部 食品加工研究センター 食品技術支援部 研究主任 澤田 真由美
14:00	「中骨まで軟らかく食べやすいカレー加工技術の開発」 (地独)北海道立総合研究機構産業技術研究本部 食品加工研究センター 食関連研究推進室 主査 佐々木 茂文
	(休憩 14:30~14:40)
14:40	「食品加工における適切な洗浄と殺菌」 ライオンハイジーン株式会社 札幌営業所 菅原 幸彦 氏
	皆様が従事されている職場において現行の洗浄方法で汚れはしっかり落ちていますか?殺菌・除菌の方法は適切に実施されていますか?間違った方法ではいろいろな事故につながる恐れがあります。今回はおすすめの洗浄や殺菌・除菌の方法をご紹介します。衛生管理や労務安全の向上に役に立てればと考えております。
15:40	閉会

※セミナー閉会后、個別に希望する方の食に関する技術相談をお受けします。(15:40~16:00)

- ◇主催 (地独)北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工研究センター
- ◇後援 北海道日高振興局、浦河商工会議所(予定)、日高信用金庫
- ◇お問合せ先 (地独)北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工研究センター食品技術支援部 TEL 011-387-4114

裏面が参加申込用紙となっております。