

令和2年度 食品加工・品質管理技術講習会 (オンライン開催)

令和3年**2月16日**(火) **13:30~14:50**

食品加工研究センターでは、本道の食品加工企業等の研究者・技術者を対象に、食品加工や品質管理技術の向上を図るため、食品加工に関連する基礎・応用技術や品質・衛生管理の習得を目的に食品加工・品質管理技術講習会をZoomによるオンラインで開催します。

本講習会では、小規模事業者のHACCP対応や、食品工場におけるバイオフィームに着目した洗浄方法の検証について紹介させていただきます。

あいさつ 13:30~13:35

食品加工研究センター 所長 **中津 智史**

講演Ⅰ 13:35~14:00

**「小規模事業者のHACCP対応について」
～味噌製造における衛生管理を例に～**

食品加工研究センター 食品開発部発酵食品G 研究主査 **濱岡 直裕**

講演Ⅱ 14:05~14:30

**「食品工場におけるバイオフィームに着目
した洗浄方法の検証」**

食品加工研究センター 応用技術部応用技術G 研究主任 **三上 加奈子**

講演Ⅲ 14:35~14:50

「安全で美味しい食品の開発に対する技術支援」

食品加工研究センター 食関連研究推進室食品技術支援G 専門研究員 **錦織 孝史**



主催 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部食品加工研究センター
お問合せ先 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部食品加工研究センター
食関連研究推進室食品技術支援グループ
TEL 011-387-4116 (担当: 下岡)



食品加工研究センター
ホームページ

令和2年度 食品加工・品質管理技術講習会

申込締切：2月15日（月）

◆メールによるお申込み food-shien@hro.or.jp

講習会（2月16日）参加申込書

企業名			
住所			
電話番号			
メールアドレス			
参加者名	所 属	職 名	氏 名
ご質問内容 （当日、講演後 ご回答します）			

- ・ZoomミーティングURLは、後日メールでご連絡します。
 - ・事前にご自身でZoomの接続確認をお願いします。事前確認はこちらに方法を記載しています。
- http://www.hro.or.jp/list/industrial/research/food/koho/event_r02/zoomtest.pdf

◇お問合せ先：食品加工研究センター食関連研究推進室食品技術支援グループ TEL 011-387-4116
(担当：下岡)