平成２９年　１月６日

*～　食品の品質管理体制強化対策事業　～*

「第４回食品安全セミナー」開催のご案内

〒０６０－００４２

札幌市中央区大通西８丁目

２番地　北大通ビル５階

一社）北海道食品産業協議会

共催 ： 北海道缶詰協会

平素は私共団体の諸活動にご理解・ご支援を賜り、誠にありがとうございます。

　私共は、食品製造・加工に携わる者として、「食の安心・安全」に対する消費者の信頼を保持し、また、更なる衛生管理技術の向上を目指すため、種々のセミナーや研修会を実施しております。

　今回ご案内するセミナーは、農林水産省の平成２８年度「食品の品質管理体制強化対策事業」の一環として行うものです。

　HACCPを始めとした食品安全に係る食品製造加工企業等の取り組みを消費者に伝え、また一方で、食品安全に関する消費者の不安を食品製造加工企業に理解して戴き、食品安全に係る消費者の理解促進を図ることを狙いとしております。

関係各位におかれましては、是非ご参加下さいますようご案内申し上げます。

【*お申し込み(裏面)はFAXにてお願い致します。締切りは****２月２４日****と致します。*】

記

主　 催:　一般社団法人北海道食品産業協議会

日　 時：　平成２９年３月３日（金）１３：３０～１７：３５

場　 所： かでる２・７　５２０会議室　　　　　(札幌市中央区北２条西７丁目)

テーマ： 容器包装加熱加圧殺菌食品（缶詰・瓶詰・ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ食品等）を知る

講　 師： 浅野行蔵氏 ＜北海道大学名誉教授、一般社団法人北海道食品産業協議会 技術顧問＞

　 　　13：35-14：50

　 駒木 勝氏　＜公益財団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事＞

　 　14：55-16：10　「缶詰・レトルトパウチ食品の微生物及び殺菌問題について」

　 田中光幸氏　＜ビバリッジ・ジャパン編集委員、田中技術史事務所所長＞

　　 16：20-17：35　「食品・缶詰・飲料に係わる微生物とその制御」

参加費： 無料

［担当者 ： 長尾、 睦（モック）］

**「第４回食品安全セミナー（３/３）」**

**参　加　申　込　書**

送信先　　Fax ０１１- 2４１-６７３０

＜ 問い合わせ先：一般社団法人北海道食品産業協議会 　　　ＴＥＬ:　011-2４1-６４４７ ＞

組織・会社名

連絡先TEL　　　　 　　　　　　　　　　　　　　　 　　　　　　FAX

|  |  |
| --- | --- |
| 役　職　名 | 参　加　者 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*締切りは****２月２４日***

**第３回食品安全セミナー：９月１８日（金）14：00～15：30　かでる２･７　７１０会議室**

**第３回食品安全セミナー：９月１８日（金）14：00～15：30　かでる２･７　７１０会議室**

**第３回食品安全セミナー：９月１８日（金）14：00～15：30　かでる２･７　７１０会議室**

**第３回食品安全セミナー：９月１８日（金）14：00～15：30　かでる２･７　７１０会議室**