

食品加工現場の衛生管理と 食品加工機械の機能向上

食品製造業の現場では、製品の高付加価値化・低コスト化が求められ、さらに、少子高齢化による人手不足に対応する各種の機械化が喫緊の課題となっております。このためには、現場の衛生管理を徹底する現場改善、あるいは、衛生管理機能に十分な配慮を行なった食品加工機械の導入が必要となっております。

本セミナーでは、食品加工機械に関連する企業の方々や食品製造業の方々を対象に、**現場での衛生管理の対応と、衛生管理を考慮した食品加工機械の機能性についてのセミナー**を開催いたします。

セミナー後、**機械工業会参入支援エキスパートによる相談会**も開催します。是非、ご利用をお待ちしています。

※ 本セミナーは北海道から「参入支援チーム活動促進事業」の補助を受け、その一環として行なっています。

2018.1.25 **木** 13:30~16:30

会場：北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター 研修室

(北見市大正353番地19)

定員：20~30名 (受講料無料)

対象：○ 食品加工機械を活用した新たな取組に関心をお持ちのものづくり企業の方々
○ 衛生管理や生産設備等に関心をお持ちの食品製造業の方々

参加費：無料

申込方法：平成30年1月22日(月)までに、FAXまたはE-mailをお送りください。

セミナープログラム概要

- 1) あいさつ 北海道機械工業会 専務理事 齋藤 知行
- 2) 「食品産業に望まれる衛生管理と食品機械の機能」(1時間30分)
酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類 食品生産システム研究室
教授 本田 康夫 先生
- 3) 「食品衛生：現場対策(洗浄と殺菌の実際)」(1時間)
(公財)オホーツク地域振興機構 研究員 太田 裕一 様
- 4) 事例紹介 機械工業会の活動の紹介、および技術相談会(30分)
北海道機械工業会 企業間連携マネージャー 長尾 信一

お問い合わせ先

(一社)北海道機械工業会 担当:長尾、小坂 電話: 011-222-9591 FAX:011-251-4387

E-mail: nagao-renkei@oboe.ocn.ne.jp

**共催：北海道 (一社)北海道機械工業会
(公財)オホーツク地域振興機構 (一社)北見工業技術センター運営協会**

F A X : 011-251-4387

E-mail: nagao-renkei@oboe.ocn.ne.jp

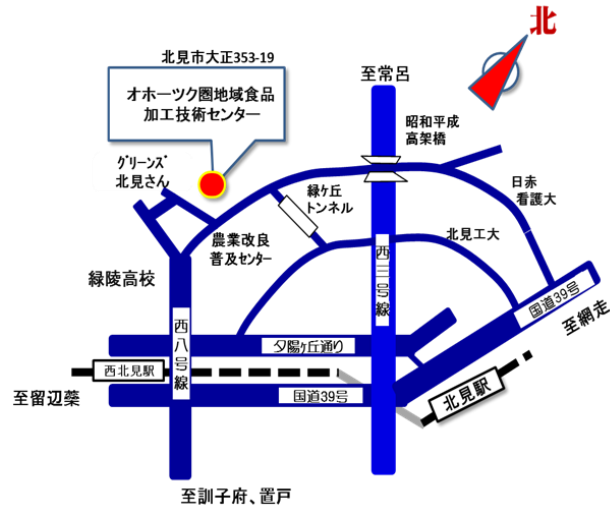
参加申込書

「食品加工現場の衛生管理と 食品加工機械の機能向上」 セミナーおよび相談会

日時：平成20年1月25日(木) 13:30~16:30

会場：北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター
研修室

北見市大正353番地19 TEL：0157-36-0680



企業名					
住所	〒 -				
業種					
出席者	氏名				
	所属				
	役職				
	電話	FAX			
	E-mail				
御社内での 担当業務	<input type="checkbox"/> 製造業務	<input type="checkbox"/> 生産技術	<input type="checkbox"/> 品質管理	<input type="checkbox"/> 保守点検	<input type="checkbox"/> 設計
	<input type="checkbox"/> 営業	<input type="checkbox"/> その他 ()		
相談会希望	相談したい技術課題はありますか？ <input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> その他 ()				
技術相談が ある場合、 内容を右欄に ご記入ください					

申込み締切り 平成30年1月22日(月)

送り先 (一社) 北海道機械工業会 担当：長尾、小坂
TEL:011-222-9591 FAX:011-251-4387