

# 食品・バイオ技術セミナーのご案内

当セミナーでは、食品等に関わる技術的課題について様々な角度から検討を行うとともに、情報交換の場を提供することを目的に講演会及び見学会を行っています。講演会では、前年度の参加者に行ったアンケートの結果を基に講演テーマを検討し、企業や大学等から講師を招いています。また見学会では、主に食品関連企業の製造現場を見学し、製造方法や品質管理などについて企業の取り組みを学んでいます。

昨年度は、以下のテーマで講習会2回、見学会1回を開催しました。

## 第1回 開催日／平成24年10月30日(火)

### 講習会

「GMP(適正製造基準)の重要性と内容の理解」(製造環境管理、製造工程管理を中心に)

シーアンドエス株式会社 津田 訓範 氏

## 第2回 開催日／平成24年11月29日(木)

### 講習会

「新規機能性成分の開拓と開発、そして製品展開」

株式会社lg-M 研究開発部 マネジャー 秦 信子 氏

「食品・スキンケア製品の機能性成分の開発研究例」

神戸学院大学 栄養学部 栄養学科 准教授 水品 善之 氏

「タンパク質の構造解析を利用した、より効果的な機能性成分の構築」

株式会社lg-M 代表取締役社長 松本 悠史 氏



第1回セミナー講演風景

## 第3回 開催日／平成25年1月25日(金)

### 工場見学

株式会社ニチレイフーズ関西工場(大阪府高槻市東上牧1-2-5)

今年度は食品・バイオ技術セミナーを4回(講習会3回、見学会1回)開催します。

## 平成25年度第1回食品・バイオ技術セミナーのご案内

### テーマ①「食中毒事例から学ぶ衛生管理」

(一財)日本食品分析センター大阪支所 微生物試験課 課長 小田 俊一 氏

内容●食中毒事故を防止するためには、まず製造者が食中毒に対する知識を身につけることが重要です。過去に発生した食中毒事例を分析しながら「つけない・増やさない・やっつける」の食中毒防止三原則や、原因特徴、製造現場で留意するポイントを分かりやすく解説します。

### テーマ②「クレーム対策に役立つ異物検査～分析手法と事例の紹介～」

(一財)日本食品分析センター 無機分析課 主任 富田 早由 氏

内容●異物混入クレームは企業にとってスピードと慎重さが求められるデリケートな問題です。昨今は食品に限らず、化粧品、医薬品、飼料、工業用品と異物混入クレームの幅はどんどん広がりを見せています。本講演では明日から使える異物検査の分析手法をご紹介すると共に、異物混入の原因究明や発生防止に役立つ多くの事例をご紹介します。

■日 時 平成25年9月26日(木) 13時30分～16時30分 ■定 員 60名

■場 所 京都府産業支援センター 5階研修室 ■参加費 無料

第2回(講習会)を平成25年10月31日(木)、第3回(講習会)を平成25年11月28日(木)、第4回(見学会)を平成26年1月下旬に計画しています。

お問い合わせ先

京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品・バイオ担当 TEL:075-315-8634 FAX:075-315-9497 E-mail:ouyou@mtc.pref.kyoto.lg.jp