

平成26年度 第1回食品・バイオ技術セミナーの開催について

平成26年8月15日
京都府中小企業技術センター
担当：応用技術課（余座）
電話：075-315-8634

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、食品・バイオ技術に関する情報提供を行うことを目的に、食品・バイオ技術セミナーを開催します。

人は食品を食べることにより生命活動を維持しています。その食品に危害原因物質が混入すると健康を損なう可能性があります。そのため、食品工場では製造環境、製造機器などの衛生管理を徹底し管理しています。重要なのは、これらの危害原因物質をしっかりと把握し、日々の管理で汚染や混入が発生しないように管理することです。

そこで、第1回セミナーでは、食品の危害原因の中で、生物的危害と化学的危害について汚染や混入事例を解説し、管理するための方法を明確にします。

● 日 時 平成26年9月4日（木） 午後1時から5時15分

● 場 所 京都府産業支援センター 5階 研修室
(京都市下京区中堂寺南町134 (七本松五条下ル))

● 内 容

○講演 「食品の危害原因物質の管理」

シーアンドエス株式会社 セールス部門 チーフ 津田 訓範 様

【主催】 京都府中小企業技術センター

【定員】 60名（先着順）（※）定員を超えた場合、その旨ご本人に連絡いたします。

【参加費】 無料

【申込・問合せ先】 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
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134 京都府産業支援センター内
TEL 075-315-8634

【申込期限】 平成26年8月28日（木）