

平成26年度 第2回食品・バイオ技術セミナーの開催について

平成26年9月17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。
多数ご参加いただきますようご案内します。

- 日時 平成26年10月7日（火） 午後1時30分から4時30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① 「食品の表示に関わる法律の目的と背景について」
一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 関西事業所
検査課 担当課長 執行 亨 様
食品の三大法律といわれる、食品衛生法・JAS法・景品表示法について述べます。
更に、食品表示法などの最新情報についても述べます。
 - 講演② 「消費・賞味期限設定のための基本事項と、設定の実際」
株式会社消費経済研究所 関西総合検査センター
シニアコンサルタント 北井 智 様
消費期限、賞味期限設定は、基準がはっきりしていないものも多く、メーカーにとってはわずらわしいものである。期限設定の指標の一つである劣化という言葉の切口に、消費期限、賞味期限設定について、保存設定を含めた概要を述べます。

【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9月30日（火）