

食品製造現場の品質管理向上セミナー

— 付加価値の高い食品づくりを目指して —

ご案内

北海道は豊かな農畜水産資源に恵まれ、全道各地に立地する食品工業は地域の経済や雇用を支える重要な産業となっています。近年、食品製造業を取り巻く環境は、消費者の食品に対する安全志向の高まりや人口減による売上高減少など、年々厳しさを増しています。

今回は、企業経営に寄与する「製造現場で役に立つ簡単な異物鑑定法」や「製造現場でのムダの改善」などについて講演を行います。皆様の多数のご参加をお待ちしております。



日時

2010年1月22日(金)13:00~14:55

【受付:12:30~】

※個別技術相談会は第1部の終了後に実施（希望者のみ）

会場

かでの2・7 820研修室

（札幌市中央区北2条西7丁目）

参加無料

主催：北洋銀行、北海道銀行、札幌信用金庫、北海道中小企業総合支援センター、
道立食品加工研究センター、金融機関食品産業高付加価値化推進プラザ

セミナー概要

【第1部 13:00 ~ 14:55】

1 主催者あいさつ

2 講演 (1) 『食品の異物鑑別について ~ 混入している異物調査の科学的手法など~』

財団法人日本食品分析センター多摩研究所 応用試験課長 小木曾 基樹 氏

(2) 『製造現場を変える ~ 食品企業への“トヨタ生産方式”導入のすすめ~』

北海道立食品加工研究センター 応用技術部機能開発科長 柿本 雅史 氏

【第2部 15:00 ~ 16:00】

個別技術相談会

※ 個別相談を希望される場合は、セミナー参加申込書に記載願います。

お問合せ・お申込先

北海道立食品加工研究センター 研究企画係 (担当：有馬、梅井) 電話 011-387-4113

裏面の申込用紙により、1月18日(月)までにお申し込みください

■ 実施概要

■ 講演 1

『食品の異物鑑別について ～ 混入している異物調査の科学的手法など～』

財団法人日本食品分析センター多摩研究所 応用試験課長 小木曾 基樹 氏

近年、消費者の食品の安全性に対する関心が高まり、食品への高いレベルの信頼性が求められています。今回のセミナーでは、このような状況の中、食材や食品に混入している異物の検査方法に焦点を当て、科学的手法をご紹介するほか、製造現場での簡易な検査方法などについて、分かりやすく解説します。

■ 講演 2

『製造現場を変える ～食品企業への“トヨタ生産方式”導入のすすめ～』

北海道立食品加工研究センター 応用技術部機能開発科長 柿本 雅史 氏

食品製造企業における生産コストの低減や品質管理の徹底を図り、企業体質の強化や付加価値生産性の向上を目的に、平成20年度に食品加工研究センターが開催した「食品企業のためのトヨタ生産方式導入実践セミナー」の内容を紹介いたします。今後の食品製造企業に求められる更なる企業体質の強化に向けた取組のヒントとしてください。

■ 個別相談会 ※希望者のみ

セミナー内容に関連して、会場での質疑応答でなく、個別に相談を希望する場合は、お気軽にお申し込みください。

参加申込書

※ご提出いただいた個人情報は主催者間で共有いたしますが、食品プラザ事業の目的以外には使用いたしません。

貴社名					
所在地	〒 -				
TEL	-	-	FAX	-	-
参加者氏名	部署名		役職名		
参加者氏名	部署名		役職名		
参加者氏名	部署名		役職名		
参加者氏名	部署名		役職名		

■ 個別相談希望の有無について

個別相談を (1 希望する 2 希望しない) ← 希望の有無について○で囲んでください。

相談の内容について簡単にご記入ください

■ 当セミナーをいずれの機関経由でお知りになりましたか？ (↓ 次の選択肢から該当するものを○で囲んでください)

1 北洋銀行 2 北海道銀行 3 札幌信用金庫 4 北海道中小企業総合支援センター 5 道立食品加工研究センター

参加ご希望の方は1月18日(月)までに
FAXまたはメールでお申し込みください

北海道立食品加工研究センター 研究企画係 (担当:有馬、樽井) 行
FAX:011-387-4664 または Email: FHkikaku@foodhokkaido.gr.jp