

平成25年度漬物技術研究会

主催：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター
公益社団法人 愛知県漬物協会

愛知県は、全国でもトップクラスの生産高と製造技術を有する一大漬物生産県です。
本研究会は、時代や市場のニーズに対応した食品製造開発に役立つ情報提供、漬物製造の技術力向上などを目的として、平成3年より食をテーマに毎年開催しています。

日 時：平成26年3月4日（火）午後1時30分から
（受付開始午後1時00分から）

場 所：食品工業技術センター 大研修室
名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL (052)521-9316

対 象：漬物製造業者及び関連産業に従事される方
参加費無料 **事前申込必要**

問合せ先：（公社）愛知県漬物協会事務局
電話 (052)954-6416 FAX (052) 954-6932
メールアドレス mail@tsukemono.sakura.ne.jp

プログラム

【 13:30 開会 】

- 主催者あいさつ 食品工業技術センター 加納廣和 センター長
（公社）愛知県漬物協会 大羽恭史 会長

- 講演1 「漬物製造現場における病原性大腸菌 0-157 対策について」

講師：（株）中部衛生検査センター
副社長 増田 高志 氏

【 13:45～14:45 】

- 病原性大腸菌 0-157 簡易検査キットの説明・実演

【 14:45～15:15 】

【休 憩】

【 15:15～15:30 】

- 講演2 「HACCPの考え方について」

講師：愛知県健康福祉部健康担当生活衛生課
食品衛生・監視グループ 池川 敬 主査

【 15:30～16:30 】

