

令和5年度殺菌・品質管理講習会次第

北海道缶詰協会

1. 開催日時 2024年3月26日(火) 13:00~17:00

2. 開催場所 TKPガーデンシティ札幌駅前
札幌市中央区北2条西2丁目19
TEL 011-252-3165
(<http://www.kashikaigishitsu.net/facilitys/gc-sapporo/>)

3. 講習内容及び時間

- | | | | |
|------------------|------|---|---------|
| (1). 13:00～13:10 | 開会挨拶 | 北海道缶詰協会 会長 | 福貴迫 芳郎 |
| (2). 13:10～14:20 | 講演 | 【缶詰・レトルトパウチ食品の微生物及び殺菌問題について】
(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会
研究所 食品微生物学研究室 室長 | 山口 敏季 氏 |
| (3). 14:30～15:40 | 講演 | 【食品衛生の動向について(仮)】
北海道 保健福祉部 健康安全局 食品衛生課 食品保健係
専門員 | 宮田 奉奈 氏 |
| (4). 15:50～17:00 | 講演 | 【食品・缶詰・飲料に係わる微生物とその制御】
田中技術士事務所 所長
ビバリッジ ジャパン 編集委員
元群馬大学医学部 非常勤講師 農学博士 田中 光幸 氏 | |

申し込み日 2024年 月 日

令和5年度北海道缶詰協会殺菌・品質管理講習会参加申込書

1. 開催日時 2024年3月26日(火) 13:00~17:00

2. 開催場所 TKPガーデンシティ札幌駅前

札幌市中央区北2条西2丁目19

TEL 011-252-3165

(<http://www.kashikaigishitsu.net/facilitys/gc-sapporo/>)

ご企業名・団体名	ご氏名	お役職名

・参加ご希望の方は、FAXにて3月18日迄にご連絡をお願い致します。

・申込先 北海道缶詰協会事務局 宛

北海製罐株式会社 小樽工場 内

FAX 0134-25-1220

TEL 0134-25-1222