丹後広域振興局　資料配付

食品品質向上セミナー「食品加工時の微生物管理 ～真空パック食品の特徴と注意点～」開催

令 和 ４ 年 ３ 月 １ 日
京都府織物・機械金属振興センター
企　画　連　携　課
（TEL 0772-62-7401）

食品品質の向上には、食品製造・加工に関わる法令遵守や、技術面の向上、 販路を見据えた商品開発など、様々な面から多角的に取り組む必要があります。

京都府織物・機械金属振興センターでは、（公財）丹後地域地場産業振興センターと共催で「食品加工時の微生物管理～真空パック食品の特徴と注意点～」のセミナーを実施します。取材をよろしくお願いします。

記

１　セミナー名　**食品加工時の微生物管理～真空パック食品の特徴と注意点**

真空パック商品の取扱い（特性）を勘違いすると、せっかく新商品を開発しても食中毒事故リスクの増大等につながります。本セミナーを安全な加工食品開発や作業見直しの契機に役立てていただければと考えています。

２　開催日時　令和４年３月３日（木）　１３時３０分～１６時３０分

３　開催場所　アミティ丹後２階（京丹後市網野町網野３６７番地）

４　参加人数　１９名（加工食品製造業者等）

５　講　　師　シーアンドエス株式会社（本社 東京、西日本事業部 吹田市）

シニアスーパーバイザー

津田訓範（つだくにのり）　氏（京都府中小企業技術センター特別技術指導員）

６　注意事項　取材時は、感染対策に留意願います（体調管理、マスク着用など）。

事前に御一報願います。

【連絡先】　前日まで　0772-62-7401（京都府織物・機械金属振興センター）

当日　0772-72-5261（(公財）丹後地域地場産業振興センター（アミティ丹後））

７　お問合せ先　京都府織物・機械金属振興センター企画連携課　担当：川戸、鈴木