

大隅加工技術研究センターネットワーク会員の皆様、こんにちは。
セミナーの案内です。

=目次=

- 1) 冷風乾燥技術セミナーについて【大隅加工技術研究センター】
- 2) 第3回HACCP等認証取得促進事業講習会について【鹿児島TLO】

////////////////////

1) 冷風乾燥技術セミナーについて

下記のとおり開催します。参加を希望される方は、添付の申込用紙に必要事項を記入の上、メールまたはファックス等でお申し込みください。

■日時：平成30年1月22日(月)10:30～15:00(受付10:00～)

■場所：大隅加工技術研究センター会議室，加工開発実験施設

■内容

10:30～11:00干し芋加工の前処理(洗浄，蒸煮)

11:00～12:00講義(冷風乾燥技術について，干し芋加工について)

12:00～13:00昼食休憩

13:00～14:40干し芋加工(剥皮，トリミング，スライス，乾燥)

14:40～15:00サンプル試食(干し芋，ドライフルーツ等)

■使用機器：スチームコンベクションオーブン，小型低温乾燥機

■参加者が準備するもの：衛生的な作業着(白衣，調理衣)

■参加費用：無料

■募集人数：15名程度(応募者多数の場合は抽選により決定)

■申込期限：平成30年1月17日(水)

■問合せ：大隅加工技術研究センター(電話：0994-31-0317(担当：光村))

2) 第3回HACCP等認証取得促進事業講習会について

「HACCPと国際規格認証の解説と成功事例」をテーマにHACCP認証の取得手順から準備，国際規格認証をわかりやすく解説します。また，補助事業を活用して認証を取得した県内の事業者様から認証取得への取組み内容について講演していただく予定です。

鹿児島県の食品関連産業の付加価値向上と安定的な雇用の創出を目的とした講習会です。ぜひ，内容をご確認の上お申し込みください。

■日時：平成30年1月11日(木)13:20～17:00

■場所：鹿児島大学郡元キャンパス稲盛会館(キミ&ケサメモリアルホール)

■定員：100名(先着順)

■参加費：無料

■申込み期限：平成29年12月27日(水)(定員になり次第締め切らせていただきます。)

■申込フォーム：<http://www.ktlo.co.jp/kousyuukai/moushikomi.html>

■プログラム

講演1：「国際規格に対する認証と取組みについて」

講師：株式会社日本環境認証機構 食品安全審査センター長 石岡義之 氏

講演 2：「HACCP認証までの手順と準備」

講師：鹿児島大学農学部食品生命科学科 准教授農学博士 紙谷喜則 氏

講演 3：「ISO22000で食品安全に対応できる人財づくり」

講師：株式会社鹿鳥食品 副社長 延時幸子 氏

※株式会社鹿鳥食品は平成29年7月に補助事業を活用し、ISO22000認証を取得

■詳細：http://www.ktlo.co.jp/017_HACCP_semina03.html

■問合せ：株式会社鹿児島TLO（電話：099-284-1631）担当者：推進アドバイザー：伏貫（ふしぬき）、専門スタッフ：宅万（たくま）・緒方

////////////////////////////////////

発行元

大隅加工技術研究センター

企画・支援担当：福永

TEL：0994-31-0317

FAX：0994-31-0319