

6次産業化に向けた食品加工の「衛生管理と食品表示」

コロナ禍による消費者の巣ごもり需要が増加しているいま、加工食品を開発する事で新たな販路拡大につなげたいとお考えの方も多いと思います。そこで今回は 6 次産業に取り組む際に食品加工工程で重要となるHACCPの衛生管理と、販売に向けた食品表示についてご説明します。

日時

2022年 **5**月**26**日録 **14**:00~**16**:00

- ※本セミナー参加の申し込みは裏面申込書に必要事項を記入のうえ、 ファックス若しくは E-mail にてお申し込みください。
- ※本セミナーは、新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、 延期もしくは変更させていただく場合があります。

会場

フクシマガリレイ株式会社 本社

〒 555-0011 大阪市淀川区竹島 2 丁目 6-18 TEL. 06-6477-2011 FAX. 06-6477-0755 ◆電車で 最寄り駅: JR東西線加島駅 JR「新大阪」・「大阪」・「三ノ宮」各駅から JR東海道本線で「尼崎」駅へ「尼崎」駅へ「尼崎」駅にてJR東西線に乗り換え、「加島」駅下車「加島」駅出口①より徒歩 2 分※来場は、公共交通機関をご利用ください。



定員100名



第 1 部 基調講演

「いま日本の農業がおもしろい ~その変化と対応~

持続可能な未来の農業を共創するA Sustainable Future



ヤンマーマルシェ株式会社

ヤンマーホールディングス株式会社 社長室 企画グループ 部長

橋本 康治 氏

昭和 41 年大分県生まれ。家業は兼業農家で祖父と祖母は水稲とミカン、タバコ栽培に従事する。鹿児島大学水産学部へ入学。大学では生物学を専攻し魚類の行動学からマーケティングの基礎を学ぶ。平成元年 ヤンマーディーゼル株式会社に入社する。現在に至る。

■会社紹介

ヤンマーホールディングス株式会社

「世界の都市・大地・海で人々の豊かな暮らしを支えています」

1.農業機械・農業施設 2. 建設機械

3.エネルギーシステム 4. 小形エンジンジン

5. 大形エンジン 6. マリン

7.コンポーネント などの研究・開発、製造、販売

https://www.yanmar.com/jp/about/company/yanmar/



第2部 フクシマガリレイ株式会社 工場見学



豊田 直樹 氏

(MILAB フーズコンサルタント室大阪課長)

新調理システムを活用した商品、メニュー開発や作業オペレーションの構築、調理スタッフのトレーニングなど様々な業種に対応したコンサルティングを行う。JHTC認定 HACCP リードインストラクター



清田 千帆 氏

(MILAB フーズコンサルタント室大阪)

品質管理部としての従事経験により、食品加工に おける衛生管理や食品表示などの指導を行う。管 理栄養士、中級食品表示診断士。

■会社紹介

業務用冷凍冷蔵庫や冷凍冷蔵ショーケース、その他冷やす技術を応用した機器の製造販売、設計施工、メンテナンスに至るまでトータルサポート致しております。2019年12月に本社を新設。グループ全体での事業シナジーの発揮と、新たなイノベーションの創出拠点として MILAB (ミラボ)を新設。グループビジョンである『食といのちの未来を拓く挑戦者』としてより一層、皆様や社会、世界への貢献に尽くしてまいります。

■MILAB(ミラボ)紹介

大阪ガリレイグループ本社ビル内にあるオープンイノベーション拠点。「JOIN(つながり)」をテーマに、様々な業界、教育機関、スタートアップの方々などと新たな価値の共創を図ります。

https://www.galilei.co.jp/solution/milab/

