



# 第5回北海道食品産業総合展 併設セミナー

\*各セミナーのテーマ、講師、会場など変更される場合があります。(講師敬称略)

10月12日(木) \*展示会開催の前日です

13:30~17:00 会場:ホテル札幌ガーデンパレス 聴講無料・定員100名

**第22回北海道バイオ・ステージ** 主催:北海道バイオ・ステージ実行委員会  
**「食の安全を考える」~BSEの安全性を最新情報で検証**  
 1. 食の安全を計るとは:BSEの安全性を例にして  
 講師(予定):食品安全委員会専門調査会委員 唐木英明  
 2. BSEと牛肉の安全性  
 講師(予定):北海道大学大学院獣医学研究院 堀内基広  
 3. カナダにおける食の安全の考え方:BSEと組み替え作物として  
 講師(予定):カナダ大使館

10月13日(金)

10:00~12:00 会場:特設会場A 聴講無料・定員 80名

**ミニシンポジウム「高齢化社会における食とサポート技術の現状と将来」**  
 主催:北海道立食品加工研究センター、(社)北海道食品産業協議会  
 パネラー:山本長史(北海道保健福祉部福祉局高齢者保健福祉課医療参事)  
 高橋万典(医療法人 湊人会西円山病院リハビリテーション部)  
 伊藤 勉(伊那食品工業(株)札幌営業所長)  
 長島浩二(北海道立食品加工研究センター応用技術部長)  
 コーディネーター:吉田茂夫(北海道立食品加工研究センター所長)

10月13日(金)

13:00~15:00 会場:特設会場A 聴講無料・定員 50名

**第14回北海道加工食品フェア** 主催:北海道加工食品フェア実行委員会  
 北海道知事賞、優秀賞、奨励賞の表彰式  
 基調講演「道産品で売れる商品開発」  
 講師:貫田桂一(ホテルグラビエ札幌料理長)

10月13日(金)

16:00~18:00 会場:特設会場A 聴講無料・定員 50名

**ベンチャーシーズマッチング・ビジネスプラン発表会**  
 主催:(財)北海道中小企業総合支援センター

- 北日本化学(株)
- バイオマテックジャパン(株)
- (有)食物育種研究所
- (株)プライマリーセル
- カネジン食品(株)

10月13日(金)

13:00~15:00 会場:第1会議室 聴講無料・定員 50名

**JACO食品安全ISOセミナー** 主催:(株)日本環境認証機構  
**「食品産業のためのISO活用について」** 講師:日本環境認証機構 理事吉野春幸  
**「乾麺初めてのISO22000の認証取得」**  
 講師:井上位一郎(東亜食品工業(株)代表取締役社長)

10月14日(土)

13:00~17:00 会場:特設会場A 聴講無料・定員 50名

**ふるさと食品オーデションin北海道**  
 主催:(財)食品産業センター、(社)北海道食品産業協議会  
 (社)北海道食品産業協議会、(財)食品産業センター

- 挨拶
- 基調講演「新製品開発とマーケティング」  
 講師:梅沢昌太郎(日本大学大学院商学部教授)
- 試食会
- 参加企業 プレゼンテーション
- アドバイザー審査公表

10月13日(金)・14日(土) 2日間 参加費:5,000円

13日(金) 10:00~18:00 会場:特設会場B 有 料・定員150名

**食品衛生セミナー** 主催:日本食品科学工学会北海道支部、札幌市食品衛生管理認定制度・札幌管理ネットワーク  
 日本食品科学工学会フォーラム・25Q 札幌衛生管理研究会セミナー2006 合同大会  
**「信頼を失わないために行うべきこと」**  
**食品の安全を確保するために北海道の企業がやるべきこと**  
 講師:米川雅一(雪印乳業(株)商品安全保証室技術顧問)

- 手洗いの効果とは何か、清潔な手と不潔な手  
 講師:札幌衛生管理研究会
- 二代にわたる衛生管理の取り組み(安全は企業の信用に繋がる)  
 講師:中島代博(株)かね専 専務取締役
- 自主管理、北海道の評価事業、総合衛生管理製造過程へのステップアップ  
 講師:対馬仁(有)牧家乳製品加工工場長
- 学校給食現場における安全性向上の実践例  
 講師:鈴木敬子(浦河町学校給食センター管理栄養士)
- 札幌市におけるH17食中毒状況(ノロウイルスとキャンピロバクター)  
 講師:柏原守(札幌市保健福祉局保健所食品指導課長)
- 食品中のアレルギー物質に関する情報  
 講師:三嶋 隆(財)日本食品分析センター千歳研究所安全性試験部生物科学課主任
- ポジティブリスト制度施行後の市場の取り組み  
 講師:柏原廣志(札幌市保健福祉局保健所食品指導課広域食品対策担当課長)

**特別後援**  
 1. 何をもって安全な食品なのか(安全と安心の違い)  
 講師:浅野行蔵(北海道大学大学院農学研究科応用菌学教授)  
 2. 食の安全と遺伝子組換え作物の正しい解釈  
 講師:富田房男(放送大学北海道学習センター長)

14日(土) 10:00~12:30 会場:特設会場B

**特別後援**  
 ISO22000解説  
 講師:日佐和夫  
 ((株)ビー・エム・エルフードサイエンス常務取締役・東京海洋大学客員教授)

**シンポジウム**  
 食品衛生管理などの第三者による評価・認定・認証の功罪「食の安全の視点から」  
 パネリスト:富田房男、米川雅一、日佐和夫、丸山亨、柏原廣志  
 コーディネーター:浅野行蔵  
 質疑応答・優秀レポート賞発表  
 プレゼンター:浅野行蔵

10月14日(土)

10:00~17:00 会場:第1会議室 聴講無料・定員 50名

**技術成果発表** 主催:(社)北海道食品産業協議会

- 北海道立食品加工研究センター 阿部 茂 過熱水蒸気を用いた蒸し柳ダコの実用化
- 北海道立食品加工研究センター 山田加一郎 酸酵魚肉ペーストの食味の改良
- 北海道立食品加工研究センター 吉川 修司 酵母と乳酸菌を利用した水産酸酵調味料の実用化技術
- 北海道立食品加工研究センター 錦織 孝史 サケホタテ加工副産物を原料とした塩漬界水・水熱反応による高圧抑制食
- 北海道立食品加工研究センター 中川 良二 植物性乳酸菌HOKKADO株の機能性と酸酵豆
- 北海道立食品加工研究センター 熊林 義典 強電場を利用した食品乾燥技術
- 北海道立工業試験センター 小西 靖之 高品質な水産物乾燥技術の開発
- 北海道立上川農業試験場 佐藤 毅良 食味米、酒造好適米「慧星」の開発
- 北海道立十勝農業試験場 白井 滋久 煮豆・味噌・納豆に向く大豆の開発
- 北海道立北見農業試験場 小林 聡 「うどん」に適する秋まき小麦「北見81号」の開発
- 北海道立北見農業試験場 池谷 聡 コロケに適する「北育8号」の育成
- 北海道立中央農業試験場 相馬ちひろ 光センサーによるながいもの品質測定技術の開発
- 北海道立北見農業試験場 柳田 大介 良食味たまねぎ「北見交39号」の開発
- 北海道立畜産試験場 國重 亨子 大型シヤモ系統活用による生産性の高い高品質肉用鶏「北海道産肉鶏」の開発

聴講申込書 | 左側の  にチェックしてFAXにてお申込み下さい。

**FAX. 011-241-6730**

第5回北海道食品産業総合展事務局  
 TEL. 011-241-6447 担当/平野・須藤

会社名			
氏名	部署	役職	
住所			
TEL	FAX		
E-mail			

複数お申込の場合はコピーをして、1名ずつお申込ください。