



งานสัมมนาด้านความปลอดภัยทางอาหารของอุเอโน ครั้งที่ 2

สืบเนื่องจากการจัดงานสัมมนาครั้งที่ 1 เมื่อเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2551 บริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด ได้จัดงานสัมมนาด้านความปลอดภัยทางอาหาร ครั้งที่ 2 ขึ้น ภายใต้ “งานสัมมนาด้านสุขาภิบาลอาหารของอุเอโน” มีผู้เข้าร่วมงานจากหน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานทางการศึกษา ผู้ประกอบการ นักข่าวและสื่อมวลชน งานสัมมนานี้ให้ความสำคัญกับระบบสุขาภิบาลในกระบวนการผลิต ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต จนถึงการส่งมอบผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้า

วันที่ : 22 เมษายน พ.ศ. 2552
สถานที่ : โรงแรม แกรนด์ ไฮแอท เอราวัณ กรุงเทพฯ
หัวข้องาน : การสุขาภิบาลอาหารของอุเอโน
ผู้จัดงาน : บริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด



ตารางสัมมนา

คำปราศรัยเปิดงาน คุณโนริโอะ คาชากิ (ประธานบริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด)

การบรรยาย 1 “การสุขาภิบาลของวัตถุดิบสำหรับอาหารแปรรูปในประเทศญี่ปุ่น”
 ศ.ดร.ฮิเดมิ ชิซุมิ
 (School of Biology-oriented Science and Technology, Kinki University, Japan)

การบรรยาย 2 “เทคนิคสุขาภิบาลอย่างยั่งยืนเพื่อคุณภาพทางจุลชีววิทยาและความปลอดภัยของอาหารที่มาจากพืช”
 รศ.ดร. อติศร เสวตวิวัฒน์
 (คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง)

การสาธิต ทีมสนับสนุนด้านเทคนิค
 (บริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี จำกัด และ บริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด)
 ผู้ประสานงาน รศ.ดร.สุวิมล กীরติพิบูล (ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

คำปราศรัยปิดงาน คุณเรียวอชิ ฮิโตสึยะ (กรรมการ บริษัท อุเอโน ไฟน์ เคมีคัลส์ อินดัสตรี จำกัด)

