



第2回 UENO 食の安全セミナー

2008年2月の第1回フォーラムに引き続き、2009年に第2回食の安全国際フォーラム【ウエノ・フードサニテーション・セミナー】を開催いたしました。政府関係者をはじめ、教授や製造業者、報道関係者を含め、計120名にご参加いただきました。今回は、原料から製造工程、そして消費者に最終製品を届けるまでの過程における衛生管理システムの重要性に焦点をあてました。

日時： 2009年4月22日
 会場： Grand Hyatt Erawan Bangkok
 テーマ： ウエノ・フードサニテーション
 主催： UENO FINE CHEMICALS INDUSTRY (THAILAND), LTD.



プログラム

開会挨拶 笠木憲生 (UENO FINE CHEMICALS INDUSTRY (THAILAND), LTD. 社長)
 基調講演 1 「日本における加工食品原料の除菌について」
 泉秀実氏 (近畿大学生物理工学部生物工学科食品保全工学研究室 教授)
 基調講演 2 「食品工場における微生物学的品質と安全性のための持続的な衛生技術」
 Dr. Adisorn Swetwivathana
 (キングモンクット工科大学ラカバン校農業工学部 准教授)
 実演講座 上野製薬及び UENO FINE CHEMICALS INDUSTRY (THAILAND), LTD. テクニカルサポートチーム
 質疑応答 コーディネーター Dr. Suwimon Keeratipibul (チュラロンコン大学理学部 准教授)
 閉会挨拶 一ツ家良一 (上野製薬株式会社 取締役)

