

主催：(公財) 大阪市都市型産業振興センター(大阪産業創造館)

後援(予定)：(地独) 大阪府立環境農林水産総合研究所

食

の安全技術展

食の安全・安心・品質管理をサポート!

衛生管理 分析 検査
トレーサビリティ 殺菌
異物混入・食中毒対策
放射能濃度測定 etc...

近年、食中毒や食品偽装、異物混入、賞味期限切れ食材の使用、など、食品の安全性に関わるトラブルが多数発生しています。問題発生時には大きな損害や信用を失う可能性が高く、食品に携わる企業は、より一層の「安心・安全・管理体制」求められています。

そこで、今回、食品の製造現場や流通過程で、安全性を高める技術や製品、サービスを持つ企業が一堂に集まる商談会を開催します。「食の安全やリスク管理」に欠かせないシステムや機器、抗菌や滅菌の技術や検査などの製品やサービスをお求めの方は、ぜひ、ご参加ください。

日時
2015年 **3月17日(火)**
10:30 ~ 17:00

会場 大阪産業創造館 3階マーケットプラザ
料金 入場無料 ※要予約・入退場自由

対象
● 食品製造・流通に携わる企業
● 食品製造装置等を製作する企業

お申込みはウェブサイトから
<http://www.sansokan.jp/>
食の安全技術展 **検索**
サンソウカンホームページから
イベントNo.18520 で **検索**

同時開催セミナー (事前申込不要・当日先着順)

無料

1部 11:00 ~ 12:00

食の安全技術開発へ向けた新たな試み ~食中毒制御へ向けた戦略的研究~

講師 大阪府立大学大学院 生命環境科学研究科 教授
大阪府立大学 食品安全科学研究センター長 医学博士
三宅 眞実 氏

2部 15:00 ~ 16:00

食品安全研究所による日清食品グループの品質保証体制

講師 日清食品ホールディングス株式会社 上席執行役員・CQO 食品安全研究所長
山田 敏広 氏

※同時開催セミナーでは、事前のお申込みを受け付けておりません。

※参加希望者多数の場合は立ち見または参加できない場合もございますので、あらかじめご了承ください。

※テーマは変更になる場合がございます。

●今回のイベントは、あくまでも企業間の連携を目的としたイベントです。

●マッチング・商談会におけるトラブルにつきましては、当館では責任を負いかねます。

●諸般の事情により、このセミナー(プログラム、イベントなど)をやむを得ず変更または中止する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

ここから広がるビジネスチャンス
産創館
<http://www.sansokan.jp/>

お問合せ：大阪産業創造館 イベントセミナー事務局
〒541-0053 大阪市中央区本町1-4-5 大阪産業創造館 13階
TEL:06-6264-9911 FAX:06-6264-9899 e-mail:ope@sansokan.jp
受付時間：月～金 10:00～18:00(祝日除く)

**出展企業情報は
裏面をチェック**

食の安全技術展 出展企業一覧

※2015/2/18現在(50音順)

会社名	出展内容	会社名	出展内容
アズワン(株)	異物混入対策用消耗品のご提案 昨今の異物混入問題から工場を守る消耗品のご提案。ブラシ、絆創膏、眉毛取りシート等、もう一歩進んだ対策商品です。	(株)スタンダード石油大阪発売所	食品機械用として認定されたMobilの潤滑油 ISO22000やFSSC22000に必要なNSF H-1に登録されたオイルやグリース等をご紹介します。
エスアールエムプラス(株)	人と地球環境に優しい安全な次世代洗浄剤 「ジョキンメイト」は酸素の力で汚れを洗浄物から分離させる剥離型洗浄剤です。同時に除菌ができます。	鶴惣工業(株)	錆びないクリーンなTSキャスターを製造販売 強化樹脂とSUS304で構成しており、防錆性、耐塩分、耐薬品に強く、グリスレスで衛生的です。
SST設計開発センター(株)	防虫防除ネットワークサービス&除菌装置新提案 ①虫による異物混入防止の為の 防虫防除ネットワークシステムサービス ②安価、高性能な除菌・天然抗菌剤スカラー、他	(株)ディジ・テック	計量した原材料のデータを無線でPCへ送信 無線アダプタとハンディターミナルを使用し、計量した原材料情報のトレーサビリティを確保できます。
奥野製薬工業(株)	「おいしさ」と「安全」を食卓に！ トップサニタリー製品「せいけつ君」「アルコリジン」および独自製法(デリブレンド製法)制菌剤の紹介	(株)トーホービジネスサービス	「食の安全・安心」を幅広くお手伝い致します 検査・監査・衛生教育・防虫防鼠・工場修繕等食品衛生に関して、ワンストップでご提案できます！
オブテックス・エフエー(株)	賞味期限・消費期限チェック用の印字検査機 年間出荷台数世界No.1！ローコストとかんたん操作を両立したオブテックス・エフエーの印字検査機。	(株)ニイタカ	食品工場向けの洗浄剤・除菌剤 サニブラン 洗浄と除菌効果を両立させて洗浄作業の効率を高め、衛生レベルの向上・異物混入防止に貢献する製品です。
(株)キューサイ分析研究所	食品分析をトータルにサポートします！ 残留農薬検査、栄養成分検査、異物検査、味分析をはじめとした食品分析をトータルにご紹介いたします。	日水製薬(株)	簡易に行う細菌・アレルギー検査をご提案！ 細菌検査はオリジナル培地で簡単かつ確実に検査可能。アレルギー検査は最短15分で測定可能。
原子燃料工業(株)	電子線照射による容器類の安全・安価な滅菌 日本最大の10MeVのエネルギーを持つ電子線を照射する食品容器の安全・安価な滅菌処理をご紹介します。	日本細菌検査(株)	御社の衛生管理をトータルでサポートします 食品衛生検査器「BACeT(バクット)」による『微生物検査』、BACeTを利用した『食品の簡易分析』などをご紹介します
コトヒラ工業(株)	食材、器具、靴底～衣類の衛生はコトヒラで ・食塩水で作る除菌水「電解次亜水生成装置」 ・異物混入対策に「衣類用ダストクリーナー」 ・その他衛生機器多数	Biocosm(株)	誰でも現場で簡単に使える遺伝子検査キット 食中毒菌検査、肉腫判別等の遺伝子検査を、現場(その場)で誰でも簡単に行える遺伝子検査キットです。
(株)サニー	消しカスゼロのクリーンなマーカーベンクル 衛生が絶対の食品加工現場やクリーンルームで大活躍中の消しカスゼロのマーカーベンクルのご紹介です。	フードテクノエンジニアリング(株)	安全・安心な「おいしい」を届ける 食品工場に特化し、工場全体の計画や施設の改修等、フリーザーを中心とした冷却・空調設備の会社です。
(株)シーガル	業界で唯一シール温度を±0.5℃で制御出来る シール温度を±0.5℃で制御でき シール面に油類が付着していても 縦シワも入らずバック出来ます	(株)フォーオール	食と環境改善のため 油から品質革命！ ご店舗でお使いの食用油。値上がり、品質、処理等でお困りでは？「エコレ」が安心・安全・安価に全てを解決！
柴田科学(株)	フライヤー油の劣化(酸価)検査用キット 揚げ油の劣化は味やにおいの原因となります。弁当及びそうざいの衛生規範に基づく酸価チェックが可能です。	(株)富士建設	10分で食中毒の原因菌を不活性化！無添加 天然成分100%！ほとんどの細菌・ウイルスが生育出来ない環境を安全に作り出す事が出来る商品ホタパ水！
島田化成(株)	工業用洗浄のノウハウを食品業界に向けて発信！ 安心・安全を追及してきた50数年の納入実績をもとに、最新の(食品)工業用洗浄ソリューションをご提案。	三喜鋸螺(株)	RFIDを用いた温度管理システム 貴社のコールドチェーンマネジメントに、導入し易い低価格、使い易い小サイズ、容易なデータ収集をご提案
シャープマニファクチャリングシステム(株)	浮遊菌による汚染リスクを“見える化” 空気中を浮遊する細菌やカビ菌などの微生物量を短時間で自動計測する微生物センサ『BM-300C』	(株)メイブル	メイブル提案、ノロウイルスにはノロナイト アルコール除菌不可能な、ノロウイルス対策商品を弊社は開発。あらゆるシーンに対応。是非お立ち寄り下さい。
新日本電工(株)	小型・高精度の放射線計測器をご紹介します！ 持ち運び可能な放射線計測器「ポータブルベクレルカウンター」。食品・土壌の放射能濃度をその場で測定可能です。		