



セミナープログラム

A会場

B会場

C会場

D会場

E会場

9月28日(水)

FC-01 学校給食現場における衛生管理のポイント
学校給食現場における衛生管理のポイント
調理場におけるATPふき取り検査(A3法)の活用について
NS-01 酪農における6次産業化の取組と牛乳乳製品の輸出促進
FHC-01 令和4年度診療報酬改定の概要と運用について
FHC-02 パネルディスカッション 外来化学療法室での栄養食事指導について

出展者セミナーの聴講には名刺が必要です。
EX-01 微生物微小コロニー迅速検査装置TM-LABシリーズの紹介
EX-02 食品工場建設をターゲットにしたコンタクトエンジニアリング
EX-03 現場DXによる業務効率化と品質向上の秘訣
EX-04 食品衛生法PL制度に対応したサステナブル素材
EX-05 食品の異常・クレームを分析機器・科学技術で解決!

FS-01 JFS規格を理解して企業体質を強化する
FS-03 食品製造工場におけるIoTのための無線システムの安定運用
FG-02 改訂「学校給食施設計画の手引き」の活用ポイント紹介
FS-04 ESG投資に係る食品産業への影響及びその対応等について
FD-02 急速に進む、荷主と物流現場の情報共有プラットフォーム

FD-TS 食品物流テクニカルセミナー
冷凍・冷蔵対応の自動化・省人化
物流施策大綱と2024年問題
FS-04 ESG投資に係る食品産業への影響及びその対応等について

SDJ-01 惣菜事業における「安全で美味しい冷凍惣菜」の創り方
SDJ-02 ロボットフレンドリーによる惣菜工場へのAI・ロボット、量子コンピューターやデジタルツインの実導入
FD-01 物流施策大綱と2024年問題
FS-04 ESG投資に係る食品産業への影響及びその対応等について
FD-02 急速に進む、荷主と物流現場の情報共有プラットフォーム

9月29日(木)

FHC-03 病院給食の業務改善構想~人とロボットの協働~
SDJ-04 食品衛生75を土台にHACCPの構築
FG-03 基調講演+パネルディスカッション
コロナ禍の中の学校給食衛生管理

EX-07 出展者セミナー
EX-08 品質管理ご担当者必見!
EX-09 出展者セミナー

FD-03 「持続可能な物流の構築にむけて」
加工・業務用野菜の情報交換会セミナー
VeDiCA 加工・業務用野菜の情報交換会セミナー

FS-06 パネルディスカッション
昆虫食の普及や安全性に関する課題
FS-07 HACCPと異物混入防止活動を構築するためのポイント
FD-04 GS1標準と物流効率化
FS-08 空調効率を考慮した食品工場の設計

SDJ-03 食品添加物を利用した食品ロス対策
NS-03 使い捨てプラ削減と紙製品の取組
FHC-04 パネルディスカッション
FD-05 SIP:データ基盤の実装化事例紹介

9月30日(金)

FG-04 SDGsと学校給食の役割
FHC-05 食品衛生法対応「HACCPギャップ診断」の活用
FHC-06 パネルディスカッション
FG-05 学校給食における食物アレルギー対応

EX-13 JFS-B規格Ver. 3.0規格要求事項改版のポイント解説
EX-14 貴社の食品安全管理をまとめて高効率・効率化!HACCPナビ
EX-15 「ゼロエネ予冷・再熱」の除湿給気ユニットによる省エネ空調
EX-16 食品工場の脱炭素化を実現するソリューション
EX-17 生産エリア以外でもできる!食品工場建設における計画の工夫

FS-09 食品産業におけるロボット活用事例
FS-10 HACCPという衛生管理法の隠された思想-進化的アルゴリズム
SDJ-06 ロボットフレンドリーによる惣菜工場へのAI・ロボット、量子コンピューターやデジタルツインの実導入
FS-12 「食品安全文化」何をしたらいい?

FD-05 SIP:データ基盤の実装化事例紹介
FD-06 食品物流におけるフィジカルインターネット
FD-07 『コロナ禍で変化した「食」ビジネス』でのラストワンマイル
NS-06 冷菓における安定剤・乳化剤の役割と選択のポイント

SDJ-05 惣菜製造におけるガス置換包装を中心とした日持ち延長への取組
NS-05 マニアが愛する「ご当地ヨーグルト」の世界
FS-11 食品ロス削減の取組もフードバンク・こども食堂活動等の連携