

食品の安全対策技術コース

実施期間

2022年9月7日～9日(3日間)

開催場所

長野市／長野県工業技術総合センター

食品技術部門

〒380-0921 長野市大字栗田字西番場205-1

Tel.(026)227-3131

受講料 8,800円

定員 18名

申込方法 4ページをご覧ください

研修内容のポイント

食品の製造技術において安全対策は最重要課題です。本講座では食品の安全対策に必要なHACCP(危害分析重要管理点監視)手法、一般的な衛生管理事項、異物混入防止対策について学習し、各種異物判定実習も含めて習得します。

月日	時間	科目	内容	講師
9月7日(水)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	HACCPの実践	<ul style="list-style-type: none"> ●HACCPの基礎知識 ●危害分析と重要管理点の決定 ●一般的衛生管理事項の整備 	株式会社ハウス食品 分析テクノサービス マーケティング・ソリューション企画部 野口 憲太郎
9月8日(木)	9:30 ～ 12:30 (3時間)	異物混入とその判定法	<ul style="list-style-type: none"> ●混入事例と異物判定法 	一般財団法人日本食品分析センター 応用試験課 酒井 耶須子
	13:30 ～ 16:30 (3時間)	食品中の異物混入防止対策	<ul style="list-style-type: none"> ●食品中の異物混入防止対策 ●異物検出機の種類と動作原理 ●異物検査装置の今後について 	アソリツ株式会社 インフィビスカンパニー グローバル事業推進本部 成田 卓弥
9月9日(金)	9:30 ～ 16:30 (6時間)	食品技術部門における異物解析(実習含む)	<ul style="list-style-type: none"> ●異物トラブルの実態と解析 ●異物を想定した実習(光学顕微鏡、走査電子顕微鏡、X線分析顕微鏡、フーリエ変換赤外分析装置) 	長野県工業技術総合センター 食品技術部門 研究員 荻原 一晃 研究員 藤沢 健

(予定・敬称略)

座学12時間+実習6時間=計18時間

申込みのお問い合わせは、長野県産業労働部産業人材育成課 026(235)7199までお願いします。

長野県技能評価認定制度の御案内

民間企業が実施する社内資格制度や業界団体で実施する資格制度を長野県知事が認定することにより、公的資格と同様の信頼性を付与し、権威付けしたいというニーズにお応えする制度です。

☆ 貴社で実施している社内資格制度に是非ご活用ください！

【認定の一例】 ○ 機械式時計修理 ○ バックホウ操作

問合せ先 長野県産業労働部産業人材育成課人材育成支援係 TEL 076-235-7202



県が開設を支援する「働きながら学びやすいリカレント講座」の受講者を募集します

社会人の主体的な学び直しを促進するため、令和3年度より「働く人の学び直しの場拡充支援事業」を創設し、大学や専修学校等の社会人の受講に配慮した教育訓練講座開設を支援しています。幅広い分野のリカレント講座がありますので、下記ホームページより開催講座をご確認いただき、是非ご活用ください。

【令和3年度実施講座の一例】

○Webクリエイター資格取得講座 ○TOEIC700点突破講座 ○実践的デザイン基礎コース

【受講者の声】

○平日は来られないので、土曜日に授業を受けられ、ありがたかった。

○長野ではWeb系の講座がほとんどないので、またこのような講座を開催してほしい。

☆開催講座の一覧は下記URLよりご参照ください。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/jinzai/recurrent3.html>

(順次、更新していきます)



QRコードをスマートフォンで読み込むと最新の講座情報が見られます！