

食品の安全対策 技術コース

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。

実施期間	2026年9月9日、10日、11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 長野市栗田205-1 Tel.(026)227-3131
受講料	9,600円（税込）
定員	18名
申込方法	4ページをご覧ください

食品技術部門

月日	時間	科目	内容	講師
9月9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10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 	アンリツ株式会社 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
	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 	
9月11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（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 職員

(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)7202までお願いします。

賃上げ環境整備促進補助金（人材育成追加型）のご案内

「賃上げ環境整備促進補助金（基本型）」または「中小企業賃上げ・生産性向上サポート補助金（上乘せ補助）」の補助金を申請している中小企業事業者が、追加で従業員に対する研修・セミナー受講など生産性向上に資する人材育成を行う場合、その経費に対する補助を行います。

★詳細は下記URLをご参照ください。

<https://bizsapo-nagano.jp/>



スキルアップ講座のご案内

在職者の皆様を対象とした講習会を、工科短期大学校2校及び技術専門学校6校で実施しています。以下の実施方法があります。

○ レディメイド講座

ニーズ調査等により地域からの要望の高い講座を計画し、広く受講生を公募します。

○ オーダーメイド講座

企業・関連団体からご相談・ご提案を頂き、ご要望に合わせて企画調整し実施します。

★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/iinzai/sangyo/kaihatsu/ikusei/koza.html>

