

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

2025年9月10日～12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 9,600円(税込)

定員 18名

申込方法 4ページをご覧ください

月日	時間	科目	内容	講師
9月10日(水)	9:30 ↓ 16:30 (6時間)	HACCPの実践	●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11日(木)	9:30 ↓ 12:30 (3時間)	異物混入とその判定法	●混入事例と異物判定法	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
	13:30 ↓ 16:30 (3時間)	食品中の異物混入防止対策	●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	アンリツ株式会社 インフィニスカンパニー グローバル事業推進本部 成田 卓弥
9月12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)	●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)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



スキルアップ講座の受講者を募集します

在職者の皆様を対象とした講習会を、工科短期大学校2校及び技術専門校6校で実施しています。

○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

【講座の例】

- 機械分野(機械加工、機械製図、CAD・CAM)
- 電気・電子分野(電気工事、電気保全、電子回路)
- 制御(シーケンス制御、PLC、空気圧回路)
- 建築分野(建築CAD)
- 生産・品質管理(機械検査、IoT、機械保全)
- 木工・工芸(木工旋盤、家具製作) ほか

☆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/sangyo/kaihatsu/ikusei/koza.html>