

食品入門講座 2017

主催 包装食品技術協会

共催 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

「食品入門講座」は、主として企業の入社後1～10年の技術者、または技術的な基礎知識を必要としている営業担当者を対象として、食品関連業界に共通する基礎知識・技術を習得して頂くための講習会で毎年新年度の初めに開講しています。

過去の受講者のご意見を参考にして、時代の流れに対応したテーマを取り入れるようにしていますので研修を兼ねて是非ご参加下さい。なお、受講者には修了証書をお渡しします。

- 日時 1日目：平成29年5月16日(火) 10時00分～17時30分
2日目：平成29年5月23日(火) 10時00分～17時30分
3日目：平成29年5月30日(火) 10時00分～17時20分
- 会場 あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL 052-521-1320
- 日程 座学7科目、講義と実習4科目、見学1

1日目 5月16日(火)	10:00～10:10	開講の挨拶 包装食品技術協会 事務局長	中島 武彦
	10:10～12:00	座学「食品添加物の話」 日本食品添加物協会 常務理事	谷口 均
	13:00～14:30	座学「食品の安全対策について」 愛知県健康福祉部保健医療局 生活衛生課 課長補佐	山本 誉也
	14:40～16:10	座学「包装による鮮度保持技術」 食品工業技術センター 保蔵包装技術室 主任研究員	鳥居 貴佳
	16:20～17:30	見学「食品工業技術センター 研究施設の見学」 食品工業技術センター 保蔵包装技術室 鳥居貴佳・半谷朗・近藤温子	
2日目 5月23日(火)	10:00～12:00	座学「包装材料と包装機械」 ユニチカ株式会社 フィルム事業本部 包装営業部	菊川 豊茂
	13:00～14:30	座学「食品工場における洗浄技術の基礎と実務」 三重大学大学院 生物資源学研究科 教授	福崎 智司
	14:40～15:40	座学「HACCPの導入について」 愛知県健康福祉部保健医療局生活衛生課 主任主査	松田 清路
	15:50～17:30	講義と実習「微生物検査法」 食品工業技術センター 保蔵包装技術室 鳥居貴佳・半谷朗・近藤温子	
3日目 5月30日(火)	10:00～12:00	講義と実習「食品表示の作成」 食品衛生担当：県健康福祉部保健医療局生活衛生課 主査 水野 浩子 品質表示担当：県農林水産部食育消費流通課 主事 小野木麻希花 栄養表示担当：県健康福祉部保健医療局健康対策課 技師 後藤 梨恵	
	13:00～14:30	座学「食品工場における害虫及び異物の混入防止対策」 イカリ消毒株式会社	長谷川善明
	14:40～16:40	講義と実習「食品の官能検査」 (一財)日本食品分析センター 微生物部 技術支援課	阿部 悠
	16:50～17:20	講義と実習「微生物実験法のまとめ」 食品工業技術センター 保蔵包装技術室 鳥居貴佳・半谷朗・近藤温子	

