

食 品 入 門 講 座 2026

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ください。 なお、受講者には「修了証書」をお渡しします。

- 日 時 1日目： 2026年10月 7日（水） 10時00分～17時30分
 2日目： 2026年10月14日（水） 10時00分～17時30分
 3日目： 2026年10月21日（水） 10時00分～17時30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 10月7日（水）	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「包装材料と包装機械」 ユニチカ株式会社 フィルム事業部	菊川 豊茂
	13:00～14:30	座学「食物アレルギーコントロールと洗浄」 三重大学大学院生物資源学研究科 教授	福崎 智司
	14:40～16:10	座学「包装による鮮度保持技術」 あいち産業科学技術総合センター 企画連携部企画室	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	室 員
2日目 10月14日（水）	10:00～12:00	座学「食品添加物の役割とその安全性」 日本食品添加物協会 常務理事	川岸 昇一
	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」 いかり消毒株式会社 名古屋営業所 マネージャー	辻原 幸政
	14:40～15:40	座学「HACCPについて」 生活衛生課 食品広域機動第一グループ 主査	渡辺 正洋
	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	室 員
3日目 10月21日（水）	10:00～12:00	講義と実習「食品表示の作成」 食品衛生担当：生活衛生課 食の安全・安心グループ 品質表示担当：食育消費流通課 市場・食品表示グループ 栄養表示担当：健康対策課 歯科・栄養グループ	陶山 尚史 伊藤 雄大 飯田 順理
	13:00～14:30	座学「食品の安全対策について」 生活衛生課 食品衛生・監視グループ	梅村 優子
	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名古屋支所 微生物試験課	清水 千佳
	16:50～17:30	講義と実習「微生物検査法のまとめ」 食品工業技術センター 保蔵包装技術室	室 員