

～人材は企業の宝、山形の未来～

平成30年度山形県製造業技術者研修

「食品の安全管理技術」

募集案内

《 参加のおすすめ 》

食品製造業者が消費者や取引先からの信頼を得るためには、社内の品質管理体制を整備することが重要なのは言うまでもありません。また万が一、自社製品にクレーム等が発生した際には、科学的データに基づいた迅速な対応をとることが必要不可欠となります。

本研修では、食品の品質証明や安全性の評価にかかわる、微生物検査、食物アレルギー検査、異物の鑑別をテーマとして選定しました。企業の現場ですぐに活用していただけることを重視して、検査キットや簡単な器具等を用いた実習を主な内容としています。

本研修を品質管理担当者の育成などに活用していただきたく、ご案内申し上げます。

山 形 県

公益財団法人山形県産業技術振興機構

山形県製造業技術者研修

「食品の安全管理技術」課程

募集要項

日 時	第 1 日 平成30年 6月 14日 (木)	9:00 ~ 17:00
	第 2 日 6月 15日 (金)	9:00 ~ 15:00
会 場	山形県工業技術センター 本館2階 第1研修室 (山形市松栄2-2-1)	
講 師	日本細菌検査株式会社 仙台営業所 所長 北奥直樹 氏 一般財団法人 日本食品分析センター 多摩研究所 副主任研究員 穂田友子 氏 山形県工業技術センター職員	
受講対象	県内製造企業の技術者等	
定 員	15名 (原則として先着申込順といたします。応募者多数の場合は、1社1名に調整させていただく場合がありますので、ご了承下さい。)	
申込締切	平成30年5月31日(木) (申込締切日を過ぎてしまった場合でも、受講可能な場合もありますので、下記までお問い合わせください。)	
受講料	23,000円	
受講手続	電話で受講可否をご確認のうえ、別紙受講申込書をFAX、またはご郵送ください。後日、受講決定通知書と県の納入通知書をお送りします。(FAX:023-647-3139)	
納入方法	受講料は、後日送付される受講決定通知書および県の納入通知書が届いてから、納入通知書を添えて所定の金融機関の窓口で納付ください。 なお、納付いただいた受講料は、原則としてお返しできませんのでご了承ください。	
修了証書	所定の課程(研修時間70%以上の出席)を修了した方には、修了証書が授与されます。)	
申込み・ 問合せ先	(公財)山形県産業技術振興機構 研修課 軽部 毅靖 小林 久美子 〒990-2473 山形市松栄二丁目2-1 (山形県高度技術研究開発センター内) TEL:023-647-3154 FAX:023-647-3139	

《 製造業技術者研修の受講にあたり、下記事項についてご承知ください。》

1. 受講者が研修施設及び器具等を故意または重大な過失により破損した場合には、その損害については、賠償していただくこととなります。
2. 研修中に発生した一切の傷病については、県および機構は責を負いかねます。

平成30年度

「食品の安全管理技術」研修カリキュラム

月日	時間	内容	講師
6/14 (木)	9:00~12:00	講義と実習 1-1 「微生物検査 ①」 検査キットを用いた微生物検査法の解説と実習 1. 一般生菌数 2. 大腸菌群 (検査試料の調製から接種まで)	日本細菌検査(株) 仙台営業所 所長 北奥 直樹 氏
	13:00~17:00	講義と実習 2 「食物アレルギーの検査」 検査キットを用いた食物アレルギー検査の解説と実習 1. 検査試料の調製 2. 検査の実習	(一財)日本食品分析センター 多摩研究所 安全性試験課 副主任研究員 穂田 友子 氏
6/15 (金)	9:00~12:00 (休憩)	講義と実習 3 「異物鑑別技術」	山形県工業技術センター 食品醸造技術部 主任専門研究員 野内 義之 氏 専門研究員 長 俊広 氏 専門研究員 城 祥子 氏
	13:00~14:00	各種異物鑑別法の解説と実習 1. 光学顕微鏡観察(スンプ法など) 2. 材質判定法(プラスチック、繊維など) 3. 化学分析(カタラーゼ試験など) (各検査法の実習)	
	14:00~15:00	実習 1-2 「微生物検査 ②」 検査キットを用いた微生物検査法の実習 1. 一般生菌数 2. 大腸菌群 (検査結果の判定)	

『受講生の皆様へ』

- ・実習を行いますので、動きやすい服装でおいで下さい。
- ・筆記用具と計算機をお持ち下さい。
- ・微生物検査実習用の検体(自社製品に限る、1検体以内)をお持ちいただけます。
ただし試料の性状により実習に使用できないこともありますので、あらかじめ御了承下さい。

平成30年度 山形県製造業技術者研修事業(予定)

課 程	研 修 概 要	研修 時期	時間	定員	受講料
精密測定技術	精密測定の見学、ならびにマイクロメータの使い方を少人数制で行うことにより、精密測定技術の基礎を習得する(講義と実習)	6/7 6/8	12	12	22,000
切削加工・研削加工技術	切削加工および研削加工の基礎的かつ実践的な技術を習得する(講義と実習:切削加工、研削加工実習)	6/11 6/12 6/13 6/14	12	15	24,000
食品の安全管理技術	食品製造時の安全管理に必要な基本技術を習得する(講義と実習:微生物検査、アレルギー物質検査、異物鑑別)	6/14 6/15	12	15	23,000
電気計測技術とEMC・ノイズ対策技術	電子回路やセンサー開発では基本ツールのデジタルオシロスコープの使用法、電気信号の計測・解析技術やEMC・ノイズ対策技術を学ぶ(講義と実習)	6月	12	15	23,000
清酒製造技術	市場の動向や酒質の変遷等について学習する(講義と利き酒訓練)	8月～ 10月	36	31	23,000
電子・金属部品の不良解析(庄内)	分析走査電子顕微鏡を用いた微小構造の観察及び元素分析、赤外分光分析装置を用いた表面分析及び異物分析に関する技術を習得する(講義と実習)	8月	12	12	23,000
品質管理(2級)	品質管理の考え方と実践を具体的な事例をとおして学び品質管理体制の構築手法を習得する(講義と演習)	9月	24	35	24,000
テキスタイルトレンドと流行色(置賜)	最新のテキスタイルトレンドと流行色について専門家を招き最新の市場動向を分析し「売れる商品」の開発に役立つ(講義と測色実習等)	10月	12	12	23,000
プラスチック材料の射出成形と物性評価	プラスチック射出成形の基礎とプラスチック材料の熱的特性及び機械的特性の試験方法を習得し、プラスチック材料を利用する上での基礎を学ぶ(講義と実習:成形実験と評価試験)	10月	12	12	23,000
異物解析技術入門	品質管理上、異物等の発生原因を調べることは大変重要であり、このためによく利用される表面分析機器の原理や機能について学び、現場で役立つ知識を習得する(講義と実習:表面分析機器等)	10月	12	14	23,000
製品設計・製造に役立つ金属材料学	金属材料の評価法、金属組織と材料特性の関係を学ぶ(講義と実習:材料試験、組織試験、熱処理)	11月	12	18	23,000

- ・ 研修内容及び開催時期が一部変更になる場合があります。
- ・ 会場は、山形県高度技術研究開発センター
山形県工業技術センター、同置賜試験場、同庄内試験場等となります。
- ・ 各課程毎の募集案内を、およそ1ヶ月前に当機構ホームページに掲載する予定です。
URL <http://www.ypoint.jp/>
- ・ ご不明の点は担当まで、ご遠慮なくお問い合わせください。

平成30年度山形県製造業技術者研修受講申込書

「食品の安全管理技術」 課程

開催日：6月14日～6月15日

受 講 者	ふりがな				
	氏名				
	生年月日		性別	男・女	
	住所	〒 -			
		TEL			
	最終学歴	大学・短大・専門学校・高等学校・その他 (○をつけてください)			
勤続年数		年	所属部課名		
会 社	受講者との	所属	部・課	内線	
	連絡担当者	氏名			

※ 申し込み書を送付前に必ず、受講の可否を電話でご確認下さい。(応募多数の為)

平成 30年 月 日

公益財団法人 山形県産業技術振興機構
理事長 結城 章夫 殿

所在地 〒 -

TEL/FAX TEL

FAX

会社名

代表者名

㊞