

令和元年度

研修案内



秋田県総合食品研究センター

令和元年度 総合食品研究センターの研修メニュー

○企業における食品加工の技術向上や、加工グループの研修などにご利用ください。

○Ⅰ) 基礎研修、Ⅱ) 実践研修及びⅢ) 出前研修の受講は有料です。1研修1人2,000円です。

○受講料は前納でお願いします。(欠席の場合は返金できませんが、テキストや資料を送付させていただきます。)

Ⅰ) 基礎研修 (会場：総合食品研究センター)

コース名	研修内容	開催月日	開催時間	対象	研修方法
食品加工の基礎	食品加工ガイドブック(秋田県発行)をもとに、食品加工の基礎(食品加工の心構え、加工食品の分類、加工販売するための手続き等)について解説します。併せて、食品加工の基本操作の実習も行います。	①7月10日 (水)	13:00~ 16:00	食品事業者、 農業生産者、 関係団体	座学 + 実習
		②2月5日 (水)	13:00~ 16:00		
HACCPのための衛生管理の基本	まもなく義務化されるHACCP制度において、その前提となる一般的衛生管理がとても重要です。本研修では基礎的・一般的な衛生管理の具体的方法について、座学と実習で学びます。	2月12日 (水)	13:00~ 16:00	食品事業者、 農業生産者、 関係団体	座学 + 実習
事例から学ぼう！食品表示	加工食品の表示の作り方を基礎から学びます。義務化された原料原産地表示についても解説します。また、賞味期限の考え方や科学的根拠に基づいた賞味期限の設定方法についてわかりやすく説明いたします。	①7月17日 (水)	13:00~ 16:00	食品事業者、 農業生産者、 関係団体	座学 + 実習
		②2月19日 (水)	13:00~ 16:00		

※「食品加工の基礎」「事例から学ぼう！食品表示」はそれぞれ同じ内容で2回(①、②)開催します。

Ⅱ) 実践研修 (会場：総合食品研究センター)

コース名	研修内容	開催月日	開催時間	対象	研修方法
味噌蔵酵母の利用法	味噌蔵酵母の培養、保存、添加方法について解説します。受講される事業者の味噌蔵酵母の培養液を準備しますので味噌仕込み試験にご活用ください。出前研修も可能です。	随時開催 日程、時間をご相談 ください。		味噌製造事業者	座学 + 実習
煎餅の製造方法とお米の知識	煎餅の製造方法について実習(焼く、揚げる)を通して学びます。また、煎餅製造の上で重要となる米や澱粉の特性についても説明します。	10月24日 (木)	10:00~ 12:00	食品事業者、農業生産者、関係団体、飲食施設事業者	実習 + 座学
甘酒の美味しい作り方 秋田オリジナル 麹「あめこうじ」の活用	糖化温度の違いによる甘酒の経時変化の観察など、甘酒作りの実習を行いながら、麹の役割と甘酒ができる仕組み、及び「あめこうじ」の特徴と活用について学びます。	1月16日 (木)	10:00~ 14:00	食品事業者、 農業生産者、 関係団体	座学 + 実習
食品衛生検査研修	食品中の一般生菌数・大腸菌群数などの基本的な測定方法を初歩から実習します。特別に実習したい検査項目がある場合には、オーダーメイドの検査研修にも対応しますので事前に御相談ください。	連続する2日間の研修です。 日程、時間をご相談 ください。		食品事業者	実習

Ⅲ) 出前研修（会場：総合食品研究センター他、ご相談に応じます。）

○上記「基礎研修」「実践研修」のコースに加え、以下のコースはご要望に応じて個別に開催することができます。日時、内容など希望される日の1ヶ月前までにご相談ください。

<出前研修専用メニュー>

コース名	研修内容	開催月日	開催時間	対象	研修方法
HACCP研修	まもなくHACCP制度が義務化されます。本研修では、業界団体が作成したHACCPに沿った衛生管理の手引書を基に、HACCPの考え方、導入方法とその実際について解説します。業界ごとに対応します。	2時間程度 日程、時間はご相談ください。		食品事業者 (業界ごと)	座学
計算法による栄養成分値の求め方	令和2年3月31日に義務化となる栄養成分表示について、日本食品標準成分表などの公的データベース等から使用した原材料の栄養成分値を入手し、商品の栄養成分値を算出する手法を学びます。			食品事業者、 農業生産者、 関係団体	座学 + 実習
秋田美桜酵母の魅力	秋田県の桜の花から分離した酵母を利用して様々な発酵食品を開発しました。これまでに、地ビール、ワイン、日本酒、パンなどの製造に使用されています。本研修では、酵母の魅力と使用方法を解説します。			食品事業者、 農業生産者、 関係団体	座学 + 試食

当研修期間内において発生した一切の事故や怪我・病気などの責任を負いかねますことをあらかじめご了承ください

新たなメニューも随時追加しております。詳細は当センターのホームページ

(<http://www.arif.pref.akita.jp/>) または

をご参照願います。

令和元年度研修の申し込み方法について

<基礎研修・実践研修>

別紙の研修申込書に必要事項をご記入のうえ、研修の『10日前』までにFAXまたはメールでお申し込みください。

* FAX番号:018-888-2008 メール:kensyu@arif.pref.akita.jp

(受講者は、原則として申し込み順で決定しますので、受講者多数の場合は、お断りする場合があります。)

<出前研修>

研修希望日の『1か月前』までにお電話ください。 * 電話番号:018-888-2000

注1:「基礎研修」「実践研修」「出前研修」の受講は有料(1人1回 2,000円)です。

注2:受講料はお申し込み後、納付書を送付いたしますので、最寄りの金融機関でお支払いください。なお、お支払いいただいた受講料は、受講しなかった場合でも理由の如何に関わらず返還できませんのでご了承ください。(テキストや資料をお送りします。)

注3:受付の確認のため、受講料の領収書は当日ご持参ください。

問い合わせ

秋田県総合食品研究センター企画管理室 担当:小笠原、高橋、塚本

〒010-1623 秋田市新屋町字砂奴寄4-26 TEL 018-888-2000 FAX 018-888-2008

メール:kensyu@arif.pref.akita.jp

<<研修会場の地図>>



路線バスのご案内

秋田駅西口3番のりばから「146系統 県立プール線」で
終点「県立プール前」下車
徒歩2分

* ご注意 *

施設の周囲に自動販売機やコンビニ等ございませんので、
ご注意ください。