

HACCP をサポートする加熱殺菌技術

— 受講者募集のお知らせ —

栃木県産業技術センターでは、食品製造に携わる県内中小企業等の皆様を対象に、HACCP をサポートする加熱殺菌技術の研修を実施します。

本研修では、食品の加熱殺菌及び微生物制御の基礎知識と、品質と安全を両立させた最適な加熱殺菌技術について学んでいただきます。

本研修の趣旨を御理解の上、積極的に参加くださるよう御案内申し上げます。

令和5（2023）年5月
栃木県産業技術センター
食品技術部

◆募集要領◆

- 日 時 令和5（2023）年6月16日（金） 9:50～16:30
- 場 所 栃木県産業技術センター
〒321-3226
宇都宮市ゆいの杜1-5-20（とちぎ産業創造プラザ内）
- 定 員 30名
- 受講料 5,000円
（テキスト二冊の料金を含む）
- 申込方法 別紙申込書に必要事項を御記入の上、FAX又はメールにてお申し込み
ください。
- 申込締切 令和5（2023）年5月22日（月）必着
- 受講者の選定 申込を受け付け次第、確認のFAXをお送りしますが、正式な受講
者選定は申込締め切り後に行います。
原則として申込順に受講者を選定しますが、申込数が定員を超え
た場合、県内中小企業者、次いで県内大企業を優先し、同一企業か
らの受講者数を制限させていただく場合があります。
選定通知書は、受講料納入通知書と共に5月26日頃送付予定です。
なお、受講選定後は、当日欠席となる場合でも受講料を納付いた
だきますので御了承ください。
- 申込先及び
お問合せ先 栃木県産業技術センター 食品技術部（担当：阿久津）
TEL：028-670-3398 FAX：028-667-9430
メール：sangise-boshu@pref.tochigi.lg.jp
- 修了証書 総研修時間の75%以上受講された方には修了証書を交付します。

※ 中小企業者等とは、中小企業基本法第2条に規定する中小企業者（製造業の場合、資本金3億円以下又は従業員300人以下）又はその従業員をいう。

◆プログラム

| 時間 | 内 容 |
|-------------|---|
| 9:50～10:00 | 開講式・オリエンテーション |
| 10:00～12:00 | 【講義】 「HACCP をサポートする加熱殺菌技術」 講師：東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 准教授 宮尾 宗央 氏 |
| 12:00～12:50 | (昼食休憩) |
| 12:50～13:00 | (移動) |
| 13:00～14:30 | 【実習】 「レトルト殺菌機による調理実習」 講師：株式会社サムソン栃木営業所 所長代理 小松 弘明 氏 |
| 14:30～14:40 | (移動・休憩) |
| 14:40～15:40 | 【講義】 「HACCP をサポートする加熱殺菌技術」 講師：東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 准教授 宮尾 宗央 氏 |
| 15:40～15:50 | (移動・休憩) |
| 15:50～16:20 | 【実習】 「レトルト殺菌機による調理実習」 講師：株式会社サムソン栃木営業所 所長代理 小松 弘明 氏 |
| 16:20～16:30 | 閉講式 |

◆会場案内

