

米アドバイス事業

○リスクマネジメント(危機管理)の周知・徹底
 ○社員のスキルアップ(人材育成)で、強い組織力
 お米に関する様々な専門的知識を有した講師陣とスタッフで、
 ご要望に合わせたオリジナルの研修プログラムを用意し、
 法令対応と社内教育を徹底サポートいたします。

オーダーメイド研修プログラム

- ・社員のスキルアップ研修(専門知識の向上)
- ・法令遵守のための社員全体教育(法令対応の充実)
- ・理化学知識やご飯の食味知識実習(お客様満足度の向上)
- ・法令、品質、理化学等の専門スタッフによる徹底サポート
- ・ご要望に応じたオリジナルプログラムをご提案
- ・ご相談のうえで講習会場は全国各地のどこでも開催可能



お米の新たな流通監視措置

食糧法の改正：平成 22 年 4 月

- ・用途外使用の禁止、法令遵守のための教育等が義務化

米トレーサビリティ法の施行

- ・平成 22 年 10 月：取引等の記録を作成保存する義務化
- ・平成 23 年 7 月：取引等に伴う産地情報の伝達の義務化

研修カリキュラム内容例

- ・ 法令(改正食糧法、米トレーサビリティ法)
- ・ お米の流通と品質
- ・ お米の保管とカビ毒、成分分析(水分、たんぱく等)
- ・ お米の理化学知識(DNA、残留農薬、重金属分析)
- ・ 計量法と計測機器の管理
- ・ 表示方法(JAS 法説明)
- ・ お米の食味評価方法
- ・ 各種実践実習

講習プログラム例

1DAY スペシャリスト育成コース

第1講座	09:00 ～ 10:30	お米の流通と品質
第2講座	10:30 ～ 12:00	お米の保管とカビ毒
第3講座	13:00 ～ 14:30	改正食糧法、 米トレサ法の法令
第4講座	14:30 ～ 15:30	お米の食味官能評価 方法
実習	15:30 ～ 16:30	お米の食味官能試験 実習
質疑応答	16:30 ～ 17:00	



米アドバイス事業の問い合わせ、ご依頼は、
 本部事業開発グループ
 TEL :03-3668-0911
 FAX :03-3668-0058
 E-mail:kaihatsu-hed@kokken.or.jp