

## 検 査

### 平成28年度農産物検査員育成研修基礎課程を開催しました

本年も全道各地のJAおよび関係機関・団体等から、農産物検査員を目指した候補者104名が札幌に集まり、5日間にわたり基礎課程を学びました。研修期間中は将来の検査員としての心得や、検査に関する基本事項についての講義が中心でした。今後は各地区での現地研修に入り、検査の手順をはじめ鑑定の実務などについて学ぶことになります。また、今回の研修は国内産農産物検査コースに加え、馬鈴しょでん粉、成分検査コースの3つに分け、それぞれ専門的な研修を行いました。

#### 主な研修内容

4月18日	4月19日	4月20日	4月21日
<ul style="list-style-type: none"> <li>・開講式</li> <li>・農産物検査法</li> <li>・農産物検査に関する基本要領</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品表示制度について(外部講師)</li> <li>・食糧法遵守事項について(外部講師)</li> <li>・米穀の事故クレームについて(外部講師)</li> <li>・農産物規格規定</li> <li>・国内産農産物の検査実施マニュアルⅠ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国内産農産物の検査実施マニュアルⅡ</li> <li>・道内産地品種銘柄の特性及び栽培方法</li> <li>・種苗法、主要農産物種子法</li> <li>・国内産農産物の検査実施マニュアルⅢ</li> <li>・検査機器の使用法、実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検査標準品及び限界基準品の解説</li> <li>・米麦改良協会の業務規程の解説</li> <li>・標準計測方法、検査機器の仕様の解説</li> <li>・鑑定、分析器具等の使用方法</li> <li>・総括講義</li> </ul>

#### ○篩の使用実習



#### ○水分計の使用実習



#### ○品種鑑定実習



#### ○座学研修の様子

