

食品技術士センター会員名簿 (HACCP専門家 公開版)

2019.6.16更新 各専門家の連絡用メールアドレスに直接ご連絡をお願いします。

Ver2

その他、各種問い合わせは、食品技術士センターホームページ <https://fpcc.jimdo.com/> のお問い合わせから！

1行目	しめい 氏名	所属部門: ()内専門科目	登録番号=技術士 登録番号	生年月 (西暦)	内	業
1	あさの こうぞう 浅野 行蔵	所属部門: 生物工学(生物利用技術)、総監	登録番号: 38080	1950年11月	内	業HA
	勤務先	(有)マイクロバイオテック				
	同上住所	004-0073 札幌市厚別区厚別北3条 5-1-2-307 Tel:090-5079-8494 166-0002 東京都杉並区高円寺北4丁目2-24-A205				
	連絡用E-mail	asanokoza@nifty.com				
	専門分野	微生物学、発酵工学、食品科学(分析・開発)、知財管理、HACCP指導 ※経歴詳細参照				
2	あべ ますお 阿部 万寿雄	所属部門: 水産(水産加工)	登録番号: 42684	1936年2月	内	業HA
	勤務先	ABE技術士事務所				
	同上住所	262-0019 千葉市花見川区朝日が丘5-19-7 Tel & Fax:043-275-6540				
	連絡用E-mail	mabe33137@jcom.zaq.ne.jp				
	専門分野	冷凍、冷凍食品、水産加工、商品開発、HACCP、5S、工場運営 ※詳細は下記参照				
3	いけのうえ まさのぶ 池之上 政信	所属部門: 水産(水産加工)	登録番号: 78489	1971年8月	内	業HA
	勤務先	(株)ジェイワンフーズ				
	同上住所	104-0021 東京都中央区明石町2-1 松屋明石町本館ビル4階 Tel:03-6226-4040、Fax:03-6226-4043				
	連絡用E-mail	m.ikenoue@j1foods.co.jp				
	専門分野	冷凍食品開発、HACCP及び衛生管理指導、工場現場品質管理、微生物検査指導 ※経歴詳細参照				
4	おかの としゆき 岡野 利之	所属部門: 水産(漁業及び増養殖)	登録番号: 71095	1972年1月	内	業HA
	勤務先	(一社)海洋水産システム協会				
	同上住所	103-0027 東京都中央区日本橋3-15-8 Tel:03-6411-0021、Fax:03-6411-0022				
	連絡用E-mail	okano@systemkyokai.or.jp				
	専門分野	水産業の生産・産地・流通の一般的衛生品質管理指導及び講習、HACCP、商品開発、流通調査等 ※経歴詳細参照				
5	おがわ ひろし 小川 洋	所属部門: 農業	登録番号: 33030	1942年2月	内	業HA
	勤務先	食品安全技術研究所、小川食品科学技術事務所				
	同上住所	513-0835 三重県鈴鹿市平野町7744 Tel:059-378-5752、Fax:059-375-6035				
	連絡用E-mail	h-ogawa@zc.ztv.ne.jp , h-ogawa@suzukamirai.jp				
	専門分野	食品新製品開発、食品工場建設HACCP仕様指導、食品企業総合的品質管理指導、ISO9001・ISO14001・ISO22000・FSSC認証取得コンサル、ISO内部監査員養成指導、ISO有効性診断、食品企業工場廃水処理技術指導 ※経歴詳細参照				
6	しのはら まさみ 篠原 正美	所属部門: 農業(農芸化学)	登録番号: 63658	1948年3月	内	業HA
	勤務先	篠原技術士事務所				
	同上住所	329-0432 栃木県下野市仁良川1410 Tel & Fax:0285-48-0970				
	連絡用E-mail	mas2_shino@cc9.ne.jp				
	専門分野	食品開発、食品添加物、衛生管理、世界の食品法、HACCP ※詳細は下記参照				

7	せき せいぞう 関 清三	所属部門:水産	登録番号:40794	1948年4月	内	業HA
	勤務先	関 技術士事務所				
	同上住所	221-0834 横浜市神奈川区台町13-8 シェリーヒルズ横浜1201 Tel:045-489-5893				
	連絡用E-mail	sekiseizo@yahoo.co.jp				
	専門分野	品質管理、食品企業経営、小集団活動、HACCP ※経歴詳細参照				
8	とよやま しげお 遠山 茂雄	所属部門:農業(農芸化学)	登録番号:39906	1939年3月	内	業HA
	勤務先	遠山技術士事務所				
	同上住所	244-0803 横浜市戸塚区平戸町401-27 Tel & Fax:045-822-4856				
	連絡用E-mail	tooyama@crux.ocn.ne.jp				
	専門分野	HACCP及びISO22000システムづくり指導、食品工場の再生指導、食品工場建設アドバイス ※経歴詳細参照				
9	なかやま あきら 中山 明	所属部門:経営工学、総合技術監理	登録番号:43846	1949年8月	内	業HA
	勤務先	(株)日本コンサルタントグループ 経営計画研究室 室長 http://www.niccon.co.jp/				
	同上住所	161-8553 東京都新宿区下落合3-22-16 Tel & Fax:03-5996-7504				
	連絡用E-mail	aki-nakayama@niccon.co.jp akira-na@s6.dion.ne.jp				
	専門分野	食品工場改善、経営計画策定、食品新商品開発 & マーケティング戦略、ISO9001,22000取得指導、 工場幹部研修(ヒューマンエラー防止、生産管理・品質管理の基本) ※経歴詳細参照				
10	ほんかわ えいすけ 本川 英佑	所属部門:農業(農芸化学)	登録番号:33029	1935年6月	内	業
	勤務先	本川技術士事務所				
	同上住所	446-0064 安城市弁天町4-16 Tel & Fax:0566-75-4715				
	連絡用E-mail	eisuke_honkawa@yahoo.co.jp				
	専門分野	発酵醸造、応用微生物、酵素剤、HACCP、食品加工、品質管理、衛生管理、水質管理 ※経歴詳細参照				
11	むらた ゆうこ 村田 裕子	所属部門:水産(水産加工)、総合技術監理	登録番号:86961	1965年10月	内	業HA
	勤務先	国立研究開発法人水産研究・教育機構 中央水産研究所				
	同上住所	〒236-8648 横浜市金沢区福浦2-12-4 TEL045-788-7657				
	連絡用E-mail	betty15@io.ocn.ne.jp				
	専門分野	鮮度・品質管理、水産加工、冷凍、トレーサビリティ、HACCP、リスクマネジメント ※経歴詳細参照				
12	よこやま つとむ 横山 勉	所属部門:農業	登録番号:35248	1949年11月	内	業HA
	勤務先	横山技術士事務所 http://blogs.yahoo.co.jp/teckno555				
	同上住所	181-0014 三鷹市野崎3-11-26 Tel & Fax:0422-31-2472				
	連絡用E-mail	yokoyama206@yahoo.co.jp				
	専門分野	品質管理・保証、表示、商品開発、ISO22000・14000・9000、HACCP、社員教育、ネット関連業務(サ イト開設、コンテンツ作成等) ※経歴詳細参照				
13	わだ よしまさ 和田 吉正	所属部門:経営工学	登録番号:73722	1948年2月	内	業HA
	勤務先	WADA技術士事務所				
	同上住所	211-0025 川崎市中原区木月4-15-14 Tel:044-422-3391				
	連絡用E-mail	doug44030@tenor.ocn.ne.jp				
	専門分野	商品開発、生産マネジメント、ISO9001・ISO22000・FSSC22000・HACCP構築支援及び審査、フード ディフェンス監査 ※経歴詳細参照				

<食品産業関連技術経験・HACCP指導等 経歴詳細>

[凡例] 冒頭で セミナー講師・現地指導の可否を記載 / 経歴概要を200字以内程度 / 最後に 特にとどのジャンルの食品産業のHACCP指導を行うかなど(PRなど)

1	あきの こうぞう 浅野 行蔵	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能。</p> <p>微生物技術を広くカバー。化学&食品素材系企業勤務後、大学農学部にて基礎科学、腸内細菌や放線菌、大腸菌研究、機能性素材開発、専門教育など。食品工場での製造、指導経験もあり。得意分野は、発酵、微生物制御、成分分析、HACCP、教育など。</p> <p>食品製造現場でのHACCPトレーニングは、15年の経験あり。初期トレーニングから、実務者向けレベルアップトレーニングにも対応。現地指導、導入指導にも対応。HACCP導入にからむ工場改装及び新規設計相談可能。</p>
2	阿部 万寿雄	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能。</p> <p>大手冷凍食品メーカーで主として生産部門を歩み、焼津、船橋などの工場長を経験したのち新規事業として中国・北米に進出を手がけるなど経験。その後、産業用冷凍機メーカーでの技術営業を経験するなど、今日まで半世紀にわたる食品の生産・開発・技術分野の経験した。</p> <p>2000年よりABE技術士事務所を開設、食品工場の指導に当たっている。</p> <p>HACCP関連については、これまでに食品・水産加工の企業の現地指導・認定までの指導、FDA-HACCP・地方自治体・認定実績企業12社大手から中小企業まで指導）・FDA-HACCP大日本水産会の講師4年などを経験している。</p>
3	いけのうえ まさのぶ 池之上 政信	<p>HACCP現地指導可能(企業内技術士)</p> <p>国内外の水産加工、調理冷凍食品工場の品質管理に20年以上従事している現役の企業内技術士。HACCPの運用、新規取得、継続審査などの業務に多数従事している。これに加え食品表示作成、顧客毎の規格書作成、クレーム発生時の対応・改善・報告書作成、微生物検査などHACCPのみならず食品の品質管理業務全般に従事している。</p> <p>現場・現物・現実の3現主義をモットーに水産加工、調理冷凍食品工場におけるHACCP、品質管理全般の指導可能。</p>
4	おかの としゆき 岡野 利之	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能。(企業内技術士)</p> <p>漁協、魚市場の勤務経験を経て、現勤務先では、産地市場関係者に関わるHACCPおよび一般的衛生管理に関わる講習、現地指導の実績多数あり。水産物の品質・衛生管理に関わる実証試験や流通調査にも取り組む。現場目線の取り組みをモットーとする。</p> <p>水産物に関わる生産者・市場関係者・流通業者のHACCP指導に対応可。</p>

5	おがわ ひろし 小川 洋	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能。</p> <p>コーン・インダストリー企業を定年退職後、技術士を取得。食品安全技術研究所を開設、マイラボ食品検査センター長を兼務。</p> <p>過去、16年間、連続して、食品安全マネジメントシステク(HACCPを含む)に関する、講演、システム構築、主任審査員として、(ISO22000 / HACCP / FSSC / SQFを含む審査)を実施しており、現在も、継続中。指導実績は数百件以上に上る。(著書:よくわかるISO22000、企業のためになるISO22000他)</p> <p>上記経験を活かし、フードチェーン全体にまたがる、食品業種へのHACCPセミナー及び現地指導を実施します。</p>
6	しのはら まさみ 篠原 正美	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能。</p> <p>大手食品会社にて食品添加物、食品開発、品質管理等に従事。</p> <p>2008年に技術士事務所開設。2009年よりJETRO専門家としてミャンマーの食品規則づくり、およびHACCPを中心とした食品衛生管理手法の企業導入に6年間従事。</p> <p>また、経産省海外人材育成事業にてミャンマーへのCODEX食品衛生一般原則(HACCP)の指導・導入を実施。</p> <p>食品衛生の基礎であるGMPの考え方指導、HACCP研修、HACCP導入指導、HACCP実施指導、現場で行う衛生管理、生産管理等品質管理の一環として指導可能。</p>
7	せき せいぞう 関 清三	<p>HACCP現地指導のみ可能。</p> <p>大手水産会社の食品事業部門で、主に生産および品質管理を担当し、冷凍食品工場の工場長、および子会社の社長の任に当たった。</p> <p>その後、中国の国営企業の技術顧問を担当した後、大手水産会社の本社に戻り、生産工場全体の統括職(部長職)に就いた。</p> <p>定年退職後、商社の食品事業部の品質保証室長(部長職)として、輸入品の産地指導を経験した。</p> <p>以上43年間の企業内での経験を活かすべく、2015年に関技術士事務所を開設した。</p> <p>上記経験を活かし、食品・水産加工の企業のHACCP導入から運用までの現地指導可能。また、飲食店や宿泊業など、これからHACCPを導入しようとしている事業者からの相談にも、積極的に対応可能。</p>
8	とおやま しげお 遠山 茂雄	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能。</p> <p>大手食品メーカーにて長年勤務。</p> <p>NPO HACCP実践研究会に所属しHACCPの普及に努め、数社のHACCP導入を指導。また、HACCP導入後も引き続き多方面の食品技術指導を実施。</p> <p>上記経験を活かし、多様な食品業種へのHACCPセミナー及び現地指導可能。</p>
9	なかやま あきら 中山 明	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能。</p> <p>全国の中堅・中小食品企業(食品メーカー、スーパー、飲食業、宿泊業等)の工場改善・生産ライン改善・新商品開発等の指導を30年以上にわたり実施して来ました。特にISO 9001,22000(食品マネジメントシステムの構築では現場カイゼンの観点から作業動作・業務フロー、作業設備改善まで現場実務的な指導を行ってきました。担当実績としては、加工食品製造工場(レトルト・冷凍)、食品スーパー、飲食業のセントラルキッチン、ホテルの厨房、機内食工場、製菓製パン工場等幅広く担当して来ました。</p> <p>またHACCPの公開セミナーも地方銀行・商工会議所等とタイアップして開催して来ました。ヒューマンエラー防止の観点を取り入れた改善の実践指導が可能です。</p>

10	ほんがわ ひでゆ 本川 英佑	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能。</p> <p>醸造会社、酵素剤メーカーに勤務し、主に生産技術部門にて微生物利用の発酵生産に深く関わってきた。研究開発、或いは純粋培養や汚染防止のための生産工程改善、Q C, 5S、HACCP、GMP、Pest Control、PDCA等を行って品質並びに生産性の向上に努めた。</p> <p>定年退職後は技術士事務所を開設し、国内各県食品工場の技術指導、海外では中国、タイ、チュニジア、マレーシア等にて食品工場新設、工程改善、HACCP技術指導等を実施した。</p>
11	むらた ゆうこ 村田 裕子	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能(企業内技術士)</p> <p>国立研究開発法人 水産研究・教育機構において、鮮度・品質管理、トレーサビリティ導入に関する研究開発に従事し、セミナー講師も多数経験あり。また、リスクマネジメントについては、短大での非常勤講師として関連の講義を担当している。 日本HACCPトレーニングセンター認定HACCPコーディネーター</p> <p>PCや特別な管理機器もなく、HACCP導入の余裕がないどころか衛生管理が不十分あるいは経験と勘に頼っているような小規模加工工場に“まずは一般的衛生管理の構築から段階的に”とできるところから進めていけるような指導をいたします。</p>
12	よこやま つとむ 横山 勉	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能</p> <p>元ヒゲタ醤油(株)品質保証室・室長。微生物(糸状菌・酵母・細菌)や発酵を熟知。国内外の食品企業の支援経験多数・10年以上。食品の表示やリサイクル法も詳しいです。 資格等:ISO22000審査員補(含HACCP)、JAS品質管理担当者(醤油他)、ハラール監査員(JHA)、6次産業化プランナー(中央・千葉)、中級食品表示診断士他</p> <p>セミナー講師は数多く経験しています。得意なのは中小企業のHACCP構築です。最も重要なのは人材育成。また、低コストでの的確なシステム構築を指導します。</p>
13	わだ よしまさ 和田 吉正	<p>HACCPセミナー及び現地指導可能。</p> <p>大手食品メーカーで原料素材及び製品の開発責任者、品質保証の管理責任者を歴任。2011年技術士事務所開設後は、食品企業の品質管理及び食品安全の改善指導を行っている。HACCP・ISO22000・FSSC22000などの研修セミナー、監査及び審査、並びにマネジメントシステム構築プロジェクトなど国内外で50社以上の指導を行った。</p> <p>ISO22000、FSSC22000現役審査員の経験をいかし、多様な食品業種の皆様にわかりやすく、実用的なHACCPセミナー及び現地指導を行います。</p>