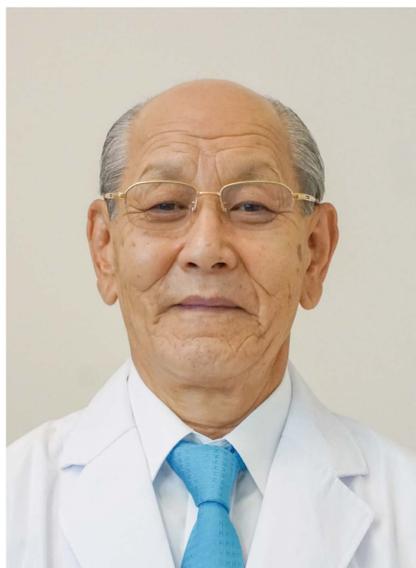


技術士業歴書

平成30年5月17日 記載



氏名 小川 洋 昭和17年2月4日 生

所属 (株)スズカ未来 マイラボ食品検査センター長
小川食品科学技術事務所(食品技術士)

所在地 〒510-0226 三重県鈴鹿市岸岡町 1200-141

連絡先 TEL: (059) 382-8574 FAX: (059) 382-8574
E-mail: h-ogawa@zc.ztv.ne.jp

職歴	<ul style="list-style-type: none">● 京都大学食糧科学研究所研究生(食品科学・タンパク質化学・酵素化学)● 食品製造会社 研究所入社(S42)、同社退職(H14.2)● 主な業歴:各種加工澱粉(食品用途・工業用途)の開発、畜産飼料品質管理・養魚飼料の開発、廃水処理技術開発、食品添加物・医薬品の開発・製造● マイラボ食品検査センター長(現職)● 財団法人日本技術士会 食品技術士センタープロジェクトチームリーダー● 中部大学客員教授(文科省教育・改善・充実体制事業担当)● イオン(株)GP (株)生活品質科学研究所 シニヤーアドバイザー● FSSC/ISO22000/ISO9001/ISO14001審査(現職)(参考:審査実績表)
現在の業務内容	<ul style="list-style-type: none">● フードチェーンの微生物・理学・異物検査及び『食の安全』に関する、総合的品質管理指導● ISO22000/FSSC22000/HACCPに基づく食品工場設計・建設コンサル、食品製造プラント・工程改善、排水設備の設置及び改善指導● 現行取引先食品業種:卵生産・加工場、食肉加工場、水産加工場、野菜・果物卸、菓子製造メーカー、飼料生産工場、給食センター、ホテルチェーン、一般小売業者など● 商品開発、HACCP、ISO22000、FSSCの認証・取得のための、食品検査(ハザード分析)からシステム構築まで『食の安全』に関する、総合的品質管理コンサルティング● 『食の安全』に関する総合的品質管理及びHACCP、ISO22000、FSSCに関する講演● ISO22000・FSSC22000・ISO9001・ISO14001・HACCP● 認証・取得のため内部監査員養成セミナー● ハラール食品認証・コンサルティング● 中小企業庁 中小企業・小規模事業ビジネス創造等支援事業の派遣専門家(ミラサポ)
資格	<p>技術士(農業部門・農芸化学科目)科学技術庁登録第33030号 ISO22000主任審査員(IRCA登録)専門性を有するカテゴリC, D, E, F, G, H, I, L ISO9001・主任審査員・ISO14000主任審査員 FSSC主任審査員 IRCA115JP認定審査員(教育機関認定) 愛知・三重・滋賀・奈良 県技術アドバイザー 公害防止管理者(大気・水質第一種) ハラール管理者(ハラール食品技術監査人)</p>
その他特筆すべき事項 特許・著書・論文	<ul style="list-style-type: none">● よくわかる「食品安全マネジメントシステム」ISO22000(初版2版)(日刊工業新聞社)● 企業のためになるISO22000(付録:FSSC/PAS220解説):(光琳)● 食品技術の革新に挑む「食品技術士センター編」(日本の食品技術の革新に立ち会った、技術士11人の回想):(幸書房)● ISO22000:2018徹底解説(技報堂出版)/2018年4月 <p>イノシトール・フィチン酸の製造法特許(日・米・中) 平成8年発明協会・日本弁理士会長賞・発明奨励賞受賞 平成11年度科学技術庁長官賞受賞</p>