

平成29年6月15日

各 位

HACCP 導入の前提となる一般的衛生管理
及び
食品衛生微生物研修会（3級）

参加無料

開催のご案内

主催：一般社団法人 北海道食品産業協議会

食品の安全確保のためには、原材料の生産から加工・製造・保管・流通・販売・消費に至る全ての過程において、微生物に由来する食中毒に対して適切な対応を取る事になっております。しかし残念ながら、全国的にノロウイルスやO157等による食中毒が相変わらず発生しており、各製造現場において、更なる適切な予防対策が求められております。そこで当協議会は、安全で安心の出来る食品の提供体制を担う人材の育成支援の一つとして、3日間の研修会を開催致します。

本研修会では、初日の午前中に、製造過程の管理の高度化に向け、衛生水準・品質水準を確保し、消費者の信頼を得るための取り組みについて学びます。

引き続き、食品衛生法及び食品衛生検査指針に基づく微生物の規格検査について、最新の機器や検査用試薬を用いて分かり易く指導し、基本的な技術の修得に加え、食品製造加工施設における微生物に由来する食中毒事故の危害分析や、食品製造衛生管理の検証ができる、専門技術者の養成を図ります。

受講修了者には修得状況の確認後、修了証が授与されますので、奮ってご参加下さい。

記

【開催日&開催場所】本研修会は下記日程で、同じ内容にて3回開催致します。

	日付	開催場所
①	7月25（火）～27日（木）09:00~17:00 締め切り：7月18日	北海道ハイテクノロジー専門学校
②	9月5（火）～7日（木）09:00~17:00 締め切り：8月29日	放送大学 北海道学習センター
③	11月3日（金）～5日（日）09:00~17:00 締め切り：10月27日	北海道ハイテクノロジー専門学校

*北海道ハイテクノロジー専門学校 恵庭市恵み野北 2-12-1 （第一校舎2階 実習室）

*放送大学 北海道学習センター 札幌市北区北17条西8丁目（北海道大学構内）

【募集人数】 定員24名（宿泊を必要とされる方は各自手配願います。）

【受講対象】 主に道内の食品製造企業において衛生管理業務を行う者
（所属組織において労災保険の適用を受けていることが望ましい）

【講義内容】 HACCPの導入効果を高めるために整備しておくべき衛生管理の基礎要件

【実習内容】 微生物の基礎的な取扱い方法、試料の調製法、一般生菌数及びデソキシコレートによる大腸菌群の推定試験、グラム染色に重点をおきます。

【その他】 白衣、上履きをご用意願います。

【一般的衛生管理／食品衛生微生物研修会(3級)】参加申込書

平成 29年 月 日

送信先：FAX 011-241-6730

＜お問い合わせ先 TEL：011-241-6447 担当：モック＞

参加を希望する月日に○印をお付け下さい。

・7月25日～27日 北海道ハイテクノロジー専門学校	・9月5日～7日 放送大学 北海道学習センター	・11月3日～5日 北海道ハイテクノロジー専門学校
所 属 (企業・団体・自治体等)		
業種・取扱商品		
役 職		
氏 名		ふりがな
連 絡 先 (会社所在地 / 自宅住所) どちらかを○で囲んで下さい。		〒 ー
		TEL () ー
		FAX () ー

