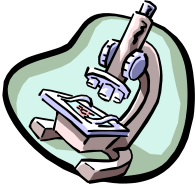


「食品衛生微生物研修会（2級）」のご案内



〒060-0042
札幌市中央区大通西 8 丁目
2 番地 北大通ビル 5 階
一般社団法人北海道食品産業協議会

2021年6月より、HACCPに沿った衛生管理の制度化が実施され、「微生物対策」の重要性がさらに増してきております。工場全体の衛生管理の強化や品質管理の厳格化などへの対応にも微生物の知識は必要ですし、カビや菌などの混入を防ぐことで、賞味期限を現在よりも延長出来る可能性もあり、販路拡大のみならず食品ロス削減にも繋がります。

微生物対策には既に十分取り組んできた、という方も多くいらっしゃるかと思いますが、今回の研修会では食品衛生微生物研修会（3級）で学んだ大腸菌群をはじめ、食肉製品や海産物の規格でもあるサルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオの試験について実習を中心に行います。実習では、実際の菌を用いた試験を行う為、写真や文字だけでは分かりにくい培地の色の変化やコロニーの特徴を見ていただける良い機会となっております。また、グラム染色をはじめとする性状試験の方法や判定方法も学びます。

講義では、各菌の試験方法だけではなく、真菌の発育要因・疾病・制御方法を学び、食品製造における衛生管理の検証も行える技術者の養成を図ります。

開催日	2023年10月17日（火）10:00 ～ 19日（木）～16:00（3日間） 第1日目（10月17日） 10:00 ～ 17:00 第2日目（10月18日） 09:00 ～ 17:00 第3日目（10月19日） 09:00 ～ 16:00		
開催場所	株式会社 北炭ゼネラルサービス 苫小牧環境センター （苫小牧市あけぼの町1丁目3-3） ※駐車場のご利用の方は、事前にご連絡ください		
受講対象者	当協議会の「食品衛生微生物検査士（3級）」認定者		
研修内容	講義	培地の種類と特性、目的による選択、食品における真菌（カビ）の発育要因及び食品衛生法に基づく食中毒菌の試験法、真菌による疾病とその予防	
	実習	大腸菌群及び大腸菌の試験 サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、ビブリオ属菌の試験 グラム染色及び鏡検など	
講師	（一社）北海道食品産業協議会 技術顧問 岡田迪徳氏		
	（株）北炭ゼネラルサービス 環境事業部 環境センター 係長 開沼侑子氏		
参加費用	当協議会 会員の方：¥35,000— 会員以外の方：¥45,000—		
定員	5名 （受講者が4名に満たない場合は、研修会を延期することがあります）	締切	10月3日（火） （これ以降はtelにてお問合せ下さい）

○申込方法 参加をご希望される方は、別紙「研修会申込書」に必要事項をご記入の上、FAXまたはEメールでお申し込みください。

○入金方法 「研修会申込書」受理後、申込みいただいたメールアドレスに申込受付メールをお送りします。このメールで指定銀行口座をお知らせしますので、研修会開催の一週間前までに参加費のお振込みをお願いします。なお、振込手数料はご負担願います。

「食品衛生微生物研修会（2級）」

研修会 申込書

送信日 2023年 月 日

送信先：一般社団法人北海道食品産業協議会 宛

[FAX：011-241-6730 E-mail：hofiatk@orion.ocn.ne.jp]

企業名	
役職	
氏名	
住所	〒
連絡先	TEL： FAX： E-mail：
駐車場のご利用	・利用する ・利用しない ※「利用しない」にチェックされた方は、当日の駐車場のご利用はできません。

【注意事項】

本研修会は、皆様の安全のため、感染拡大により、国等から行動制限が発せられた場合には、研修会を延期する可能性がありますので、予めご了承ください。



※申し込みは定員になり次第締め切らせていただきます。

[お問い合わせ電話番号＝011-241-6447 担当：モック]