

# 「食品衛生微生物研修会（3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、食品業界では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が急務となっています。その中で特に重要性を増しているのが、「微生物対策」です。HACCPへの対応はもちろん、食品ロス削減にも微生物対策は大変有効です。また、微生物などの混入を防ぐことで賞味期限延長が可能になれば、販路拡大にも繋がります。

微生物もその特性や分布等、環境に合わせて少しずつ変化していくため、食品製造加工に携わる者としては、常にそれらの変化を注視し、新たな技術や情報を得ることが必要です。

本研修会では、講義において食品製造に携わる衛生検査担当者の基礎知識として関係法規の概要、食中毒の種類と防止技術などの食品衛生の一般的な基礎知識、細菌検査の意義と注意点などを学んでいただきます。また、実習では、「生菌数」「大腸菌群数の推定試験」を行い、検査方法やどのような時に汚染される可能性があるのかなどを学んでいただきます。

講義や実習をとおして、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技術者の養成を図ります。

開催日	2023年8月8日（火）～10日（木）09：00～17：00		
開催場所	札幌科学技術専門学校 3階 D教室 （札幌市中央区大通西17丁目1-22）【裏面の地図をご参照ください】 ※会場には参加者用の駐車スペースはありませんので、留意願います。		
受講対象者	主に道内の食品製造業に携わる方（初めての方でも気軽に参加することができます）		
研修内容 （例）	講義	微生物検査における一般的事項、食品衛生微生物学総論及び各論	
	実習	緩衝液・培地の調整、試料の調製 食品衛生法に基づく一般生菌数、大腸菌群及び大腸菌の推定試験 培養、測定及び判定	
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：¥30,000— 会員以外の方：¥40,000—		
定員	20名 （受講者が6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	7月25日（火） （これ以降はtelにてお問い合わせ下さい）

○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が、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（3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](mailto:hofiatk@orion.ocn.ne.jp)]

企業名	
役職	
氏名	
住所	〒
連絡先	TEL : FAX : E-mail :



### 【アクセス】

札幌市営地下鉄東西線「西18丁目」駅  
6番出口から徒歩1分

### 【昼食のご案内】

研修会の会場である札幌科学技術専門学校は、校内の飲食を禁止しており、昼食につきましては、会場の近くにある食堂をご利用ください。

※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 ]

# 講義と実習をとおして、食品衛生微生物の基礎の理解を深めましょう♪



## 研修会について

### 【講義】

衛生検査の基礎知識として関係法規の概要、食品衛生の一般的な基礎知識、細菌検査の意義と検査方法などを学んでいただきます

### 【実習】

生菌数、大腸菌群数の推定試験を行い、検査方法を学ぶと同時に無菌操作等細菌試験で必要となる手技を習得していただきます。

研修会の修了者に修了証書を授与します。



## 講師からのメッセージ

細菌検査の基礎からやさしく教えますので、初めての方も大いに参加してください。

微生物検査担当者、衛生管理に関心のある方、食品の製造を担当している方、皆様大歓迎です。心よりお待ちしております。

## 過去参加者からのコメント

検査の手順・操作だけではなく、食品衛生に関する知識も身に付けることができました。

-令和4年度研修会参加（水産会社勤務）

無菌操作の注意点や器具の使い方を、実習を通じて学ぶことができました。

-令和4年度研修会参加（製糖会社勤務）

食品業界に入りたての時期に当研修会で微生物検査の基礎について学べたことで、その後の仕事の理解度が深まりました。

-令和4年度研修会参加（製菓会社勤務）