平成29年11月 　日

各　位

**HACCP導入の前提となる一般的衛生管理**

**及び**

**参加無料**

**食品衛生微生物研修会（３級）**

**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、全国的にノロウィルスや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。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日間の研修会を本年度中に既に３回開催しておりますが、いずれも参加希望者が定員超過となったため、本年度内に、更にもう一回開催することと致しました。

　本研修会では、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んで戴くと共に、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。

（3月下旬に、受講修了者を対象とした「食品衛生微生物検査士（3級）」の認定試験を予定しております。）

記

【開催日時＆開催場所】

|  |  |
| --- | --- |
| 日　時 | 場　所 |
| 平成３０年  ３月６日（火）～８日（木）  ０９：００～１７：００  締め切り：２月１６日 | 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  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  【裏面地図参照】 |

【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】　食品衛生微生物総論

　　　 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、試料調製法、希釈調整法、汚染指標菌検査（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

【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 　　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＞

|  |  |
| --- | --- |
| 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。 | 〒 － |
| TEL（　　　　）　　　　　－  FAX（　　　　）　　　　　－ |

※お申し込みを受け付けましたら、１週間程度で上記連絡先住所宛に受講票を郵送致します。



**札幌科学技術専門学校**

札幌市営地下鉄 東西線

西１８丁目駅 ６番出口