

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）
開催のご案内**

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

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、カンピロバクター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。

本研修会では、製造過程における衛生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。
(後日、受講修了者を対象とした「食品衛生微生物検査士（3級）」の認定試験を実施予定です。)

言 己

【開催日時&開催場所】

日 時	場 所
2020年 3月24日(火)～3月26日(木) 09:00～17:00	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】駐車場の用意はありません。

【募集人数】 定員 25 名（宿泊を必要とされる方は各自手配願います。）

※ 開催日の10日前の時点で参加申込者数が10名に満たない場合は中止とし、その旨を申込者に連絡致します。

【参加費】 当協議会会員：¥20,000—、 非会員：¥35,000— [税込]

上記金額には、資料代・薬剤等消耗品代、損害保険料を含みます。
お振り込み戴く銀行口座は次頁に記載しております。

【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

【募集締切】 3月6日（残席数により、締切後でも対応可能な場合がありますのでご相談ください。）

【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

2020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 () — メールアドレス

＜参加費のお振込先＞

銀行名：北洋銀行 札幌駅南口支店 (店番：310)

口座番号：普通預金 0100867

口座名義：一般社団法人北海道食品産業協議会 会長 藤井幸一

※ 振込手数料は申込者様のご負担にてお願い致します。当方にて御入金の確認が出来ましたら、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。ご入金後2週間を過ぎても受講票が届かない場合は、上記問い合わせ先にご連絡ください。

