

## 各 位

一般的衛生管理／食品衛生微生物研修会（3級）  
開催のご案内

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、幅広い課題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、カビや菌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、生物である菌やカビもその特性や分布等、環境の変化と共に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、立ち向かって行かねばなりません。新たな技術や情報を得る事に、時間や努力が一層求められます。

本研修会では、製造過程における衛生管理レベル向上により、品質水準の確保と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。また、希望者は、修了証受領者を対象として、後日、実施予定の「食品衛生微生物検査士（3級）」の認定試験を受験する事ができます。

## 【開催日時&amp;開催場所】

日 時	場 所
2020年 8月25日(火)～8月27日(木) 09:00～17:00	北海道ハイテクノロジー専門学校 【裏面地図参照】 〒061-1396 北海道恵庭市恵み野北2丁目12-1

【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：¥22,000—、 非会員：¥38,500— [税込み]

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】 8月11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。

