

「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、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、実際に「生菌数」「大腸菌群数」の検査を行い、どのような時に菌が入り込む可能性があるのかを体験していただきたいと考えております。その実技経験を活かし、製造過程における衛生管理レベル向上等にお役立ていただければと思います。また、実技の合間には、微生物の基礎知識や食品衛生法で定められている規格基準及び食中毒を起こす菌の特徴等の講義も行い、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 | 2022年6月21日（火）～23日（木）09：00～17：00 | | |
| 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 | 主に道内の食品製造企業において衛生管理業務を行う方 （初めての方も気軽にご参加下さい） | | |
| 研修内容 | 講義 | 食品衛生微生物学総論 | |
| | 実習 | 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 | |
| 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 | 10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 | 6月14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。

