

令和6年度 帯広畜産大学 食品安全管理者育成プログラム募集要領

近年の食の安全に対する関心の高まりと食品衛生管理の国際標準化の動きから、2018年に食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理の実施が求められるようになりました。

本プログラムは食品製造・加工に関わる方を対象に、衛生管理の導入・維持に必要な情報提供を行うことを目的としています。

1. 開催内容

HACCP 導入に必要となる基礎知識、導入後に必要となる食品安全マネジメントシステム構築の仕組み、食品製造業における具体的な運用事例を通して、食品安全に関する情報提供を行います。

2. 受講対象

食品製造・加工に関わる方、これから食品製造・加工事業を取り組む方、HACCP に興味関心のある方、食品安全管理に関心のある社会人の方などを対象とします。

3. 受講方法

講座ごとに、受講方法、定員が異なります。各講座がどのような形で開催されるか、以下の実施プログラム一覧をご参照ください。

4. 実施プログラム一覧（研修会場：帯広畜産大学）

回	開催時期・方法	タイトル	講師	受講料	募集人数
1	9月9日(月) ～9月11日(水) 各日 9:00～17:00 対面および ZOOM	HACCP構築3日間研修 HACCP構築の7手順 12 原則について解説	通山 志保 客員教授 窪田 さと子 准教授 藤倉 雄司 畜産フィールド科学センター業務室長 (帯広畜産大学)	有料 20,000 円	対面 10名 締切 8/19
2	10月9日(水) 13:30～15:00 対面および ZOOM オンデマンド	小規模事業者向け 食品の一般衛生管理	窪田 さと子 准教授 (帯広畜産大学)	無料	対面 20名 締切 9/24
3	11月(日程未定) 対面および ZOOM オンデマンド	食品表示の基礎 食品製造業者が知っておくべき食品表示方法の基礎を学ぶ	通山 志保 客員教授 (帯広畜産大学)	無料	対面 20名
4	令和7年 1月の2日間 (日程未定) 対面のみ	内部監査研修 ISO22000 の概論から定期内部監査計画書、チェックリスト、報告書等の作成演習まで	通山 志保 客員教授 窪田 さと子 准教授 藤倉 雄司 畜産フィールド科学センター業務室長 (帯広畜産大学)	有料 20,000 円	対面 5名

※ 第3回および第4回については、日程が決まり次第改めてお知らせします。

5. 受講料

「HACCP 構築3日間研修」と「内部監査研修」は有料（2万円）で、研修終了後に修了証書を発行します。それ以外の研修は無料です。

なお、オンライン受講にかかる通信料等は受講者でご負担願います。

6. 参加申し込み

以下のURLまたは二次元コードから申込フォームにアクセスして申し込んでいただきます。

申込フォームからのお申込みができない場合は、申込書データをお送りしますので、下記問い合わせ先へメールにてご連絡ください。

URL ☞ <https://forms.gle/ZdNYgYzGbABayXYA9>

二次元コード ☞



E-mail ☞ rec_kyoumu@obihiro.ac.jp

7. 申し込み・問い合わせ先

〒080-8555 北海道帯広市稲田町西2線11番地

国立大学法人北海道国立大学機構帯広畜産大学 教務課社会人教育係 鬼頭

TEL : 0155-49-5457 E-mail : rec_kyoumu@obihiro.ac.jp

【個人情報の取扱いについて】

- (1) 帯広畜産大学が保有する個人情報は、「独立行政法人等の保有する個人情報の保護に関する法律」等の法令を遵守するとともに、「北海道国立大学機構保有個人情報管理規程」に基づき、保護に万全を期しています。
- (2) お申し込み時にお知らせいただいた氏名、連絡先等の個人情報については、連絡等の運営業務を行うためにのみ利用します。
- (3) セミナー等をより効果的にするために、講師に所属機関及び氏名を提供することがあります。