

フードバレーとかち人材育成事業



食品安全管理コース 食品有害微生物講習（初級）

加工食品による健康被害が報道されるなか、食品安全に関する基礎的知識や手法が重要になってきています。

本講習では、手洗いの手法をはじめとする食品の衛生管理の基本や、大腸菌群等の検査方法について学ぶことで、食品衛生管理に関する技術を習得する事を目的としています。

日 程：令和2年2月12日（水）～14日（金）3日間
9:00～17:00

会 場：帯広畜産大学

内 容：食品衛生検査の基本学び、生菌数、大腸菌群等の検査に関する実習
（食品関係業務従事者が知っておくべき食品衛生入門）

応募資格：食品の衛生管理に興味のある方

受講料：20,000円

定 員：10名（先着順）

締 切：令和2年1月24日（金）12時必着

備 考：最終日に認定試験を行い、合格者に対して「食品有害微生物検査士(初級)」の認定証が発行されます。

食品有害微生物検査士

食品の衛生的な管理に関して、一定の技術があることを帯広畜産大学が独自に認定する資格です。食品衛生に関する資格をもった人材を育成することで、個人・企業の信頼の獲得をお手伝いいたします。

【応募書類の請求・提出・お問い合わせ先】

国立大学法人帯広畜産大学 〒080-8555 帯広市稲田町西2線11番地

産学連携センター内 フードバレーとかち人材育成事業事務局（担当：大西）

TEL：0155-49-5773 / FAX：0155-49-5775 / E-mail：f-jinzai@obihiro.ac.jp

URL：https://www.obihiro.ac.jp/facility/crcenter/