

令和2年度 帯広市・国立大学法人帯広畜産大学

【フードバレーとたち人材育成事業】

受講生募集要項

〔 食品安全管理コース
食品有害微生物講習（入門） 〕

帯広市と帯広畜産大学は、平成24年度より「フードバレーとたち人材育成事業」を実施しております。この事業は、食・農畜産業分野での新製品開発や販路拡大などについての実践的な講義や実習を行い、地域の経済発展に寄与し、リーダーシップを発揮する人材の育成を目的としております。

本コースでは、例年、食品衛生管理に必要な基礎知識から専門知識までの習得を目指し開催しております。

令和2年度の食品有害微生物講習は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、実習型の講習会開催が難しいため、より初心者に向けた入門編としてオンライン講習会を開催します。オンライン講習会では、製造部門から管理部門まで、食品製造に関わる全ての方を対象として、食品衛生管理・検査の必要性や重要性に関する講義を実施します。受講者には「受講証」を交付いたします。

*令和2年度は実習型の初級・中級・上級講習会は開催しません。

1. 応募資格

食品製造に関わる全ての方。

2. 募集人員

30名（先着順）

3. 講習内容

入門（製造部門から管理部門まで、全ての食品関係業務従事者が知っておくべき食品衛生入門）

・講習プログラム

1) 食品有害微生物の基礎

1-1. 食中毒の原因となる微生物を理解するためのキーワード

1-2. 食中毒の原因となる主な微生物

2) 食品衛生検査の基礎

2-1. 衛生指標菌検査と病原微生物検査

2-2. 公定法と簡易法

3) 食品衛生検査をとりまく社会情勢

3-1. 食品製造事業者が行う自主検査の考え方

3-2. HACCP制度化と食品検査

4. 受講料

10,000円

※支払方法については、後日書類にてお知らせします。

※一旦納めた受講料は原則として返金しません。

※受講に関わる通信料は自己負担となります。

5. 受講日時

令和3年3月2日 9:00～17:00

6. 受講方法

Web 受講 (Zoom 会議システム)

7. 募集期間

令和3年2月2日 (火) ～令和3年2月19日 (金) 正午必着

8. 応募方法

申込用紙に必要事項を全て記入し、以下のいずれかの方法で提出してください。

(1) 郵送または持参

封書の表に「食品有害微生物講習」と記載してください。

(2) メールまたはFAX

件名は「食品有害微生物講習」とし、添付ファイルで送信してください。

9. 提出先

北海道帯広市稲田町西2線11番地

国立大学法人帯広畜産大学 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

TEL: 0155-49-5773 FAX: 0155-49-5775

E-mail: f-jinzai@obihiro.ac.jp

10. 受講決定について

受講決定しだい、随時ご連絡します。

申し込み後、連絡が無い場合は、お問い合わせください。

11. お問い合わせ先

〒080-8555 北海道帯広市稲田町西2線11番地

国立大学法人帯広畜産大学 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: 藤倉/和知)

TEL: 0155-49-5773 FAX: 0155-49-5775

E-mail: f-jinzai@obihiro.ac.jp

ホームページ: <https://www.obihiro.ac.jp/facility/crcenter/>



【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、「国立大学法人帯広畜産大学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) 応募時にお知らせいただいた氏名、住所等の個人情報については、受講者選抜、受講可否の連絡等の本学リカレント教育の案内業務を行うためにのみ利用します。

今年度実施の講義内容

○食品安全管理コース

食品有害微生物オンライン講習（入門）

講習目標	全ての食品関係業務従事者が知っておくべき食品衛生の重要性について、講義を通じて理解する。
講習内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食品有害微生物の基礎 ・食品衛生検査の基礎 ・食品衛生検査をとりまく社会情勢

参考（今年度は実施しません）

食品有害微生物講習（初級）

講習目標	食品関係業務従事者が知っておくべき食品衛生の基礎知識について講義及び実習を通じて学び、食品有害微生物検査士（初級）の資格取得を目指す。
講習内容	<ul style="list-style-type: none"> ・病原体講習会 ・食品衛生検査の目的と意義 ・微生物取り扱い上の留意点 ・衛生的手洗いの手法 ・食品衛生検査 (生菌数、大腸菌群及び大腸菌の検査法：試料の調製、培養、結果の判定) ・認定試験（筆記）

食品有害微生物講習（中級）

講習目標	食品関係業務責任者に求められる食品衛生の専門知識について講義及び実習を通じて学び、食品有害微生物検査士（中級）の資格取得を目指す。
講習内容	<ul style="list-style-type: none"> ・病原体講習会 ・食品衛生上問題となる病原菌等の検出法 (黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、リステリア菌、真菌等) ・認定試験（筆記）

食品有害微生物講習（上級）

講習目標	食品衛生のプロフェッショナルとして知るべき食品衛生の専門知識や技術について講義及び実習を通じて学び、食品有害微生物検査士（上級）の資格取得を目指す。
講習内容	<ul style="list-style-type: none"> ・病原体講習会 ・より高度な技術等を要する、食中毒菌等の検出法や遺伝子検査法 (カンピロバクター、ノロウイルス等) ・認定試験（筆記）

（*）講習内容は、講習目標を達成する範囲で、若干変更される場合もあります。

令和2年度
食品安全管理コース
食品有害微生物講習（入門）

*事務局記入欄

--

申し込み書

申 込 日	令和 年 月 日
フリガナ	
氏 名	
携 帯 電 話	電話番号は、受講時に連絡を取れる番号を記載下さい。
E - m a i l	
連 絡 先	会 社 名 : 部 署 名 :
	〒 住 所 :
	T E L : F A X :