

令和4年度 帯広市・帯広畜産大学
【フードバレーとから人材育成事業】

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（初級） 〕

帯広市と帯広畜産大学は、平成24年度より「フードバレーとから人材育成事業」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等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、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て、以下の内容で実施します。

食品有害微生物講習は、入門・初級・中級・上級の4段階のレベルがあり、基本から順に学び、より高度なスキルアップを目指します。講習を修了された方には「修了証書」を、また認定試験に合格された方には帯広畜産大学が認定する「食品有害微生物検査士」各級の「認定証」を交付します。

1. 応募資格

食品の衛生管理に従事している方、もしくは今後この分野に関わる予定のある方。

※応募書類にて応募資格を充たしているか確認します。

2. 募集人員

10名（先着順）

3. 講習内容

初級（食品関係業務従事者が知っておくべき食品衛生検査の基礎）

食品衛生検査の基本を学び、生菌数、大腸菌群等の検査に関する実習を行います。

※講習内容は別紙1の「食品安全管理コース 食品有害微生物講習（初級）」を参照にしてください。

4. 受講料

20,000円

※支払方法については、後日書類にてお知らせします。

※一度払込された受講料は、原則として返還しません。

5. 受講期間

令和5年3月7日（火）～9日（木）（3日間）

時間 9:00～17:00（予定）

※講習最終日の午後に、認定試験を行います。

6. 受講場所

帯広畜産大学

7. 修了要件

3日間の講習に全て参加すること。

8. 認定試験

本講習受講修了者には、講習最終日に行われる食品有害微生物検査士認定試験の受験資格が与えられます。認定試験に合格された方には、「食品有害微生物検査士（初級）」の認定証を交付いたします。

※認定証は後日送付します。

9. 食品有害微生物検査士について

食品有害微生物検査士とは、食品の衛生的な管理に関して、一定の知識及び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。

10. 募集期間

令和5年1月23日（月）～令和5年2月16日（木）正午必着

※定員になり次第、締め切ります。

11. 応募書類

提出書類は以下の2種類です。

（1）様式1「志願書」

（2）様式2「履歴書」

※写真欄には、上半身・無帽・正面向き・背景無地のもので志願前6ヶ月以内に撮影した写真（縦4cm×横3cm）を貼付してください。

※様式は、本事業のホームページから取得できます。

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

12. 応募方法

応募書類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

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。

13. 提出先

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

14. 受講決定について

令和5年2月22日（水）迄に、書面（郵送）及び電話で講義会場・時間とともにお知らせします。

15. お問い合わせ先

〒080-8555 北海道帯広市稲田町西2線11番地

国立大学法人北海道国立大学機構 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：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) お申込み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、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。
- (3) セミナー等をより効果的にするために講師へ所属機関・氏名を提供することがあります。

講義内容

○食品安全管理コース

食品有害微生物講習（入門）

講習目標	これから食品衛生管理に取り組もうとする未経験者や初心者が理解すべき食品の衛生管理における食品検査の重要性について、講義を通じて学ぶ。
講習内容	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生の基礎 ・食品有害微生物の基礎 ・食品衛生管理における検査の重要性

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) ・国際化に対応した食品微生物検査法の考え方 ・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) ・食品微生物検査に関わる国際認定 ・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4年度
食品安全管理コース
食品有害微生物講習 (初級)

*事務局記入欄

履 歴 書

フリガナ 氏 名	写 真
学 歴 (高 等 学 校 卒 業 か ら)	
年 月	
年 月	
年 月	
職 歴 (最 終 学 歴 以 後)	
年 月	
年 月	
年 月	
年 月	
年 月	
年 月	
食 品 衛 生 に 関 す る 資 格 (取 得 年 月 日 お よ び 資 格 内 容)	
年 月	
年 月	
年 月	
年 月	
年 月	
年 月	
食 品 衛 生 に 関 す る 経 験	

※欄が不足する場合は、別紙 (A4用紙) に記載してください。