令和６年７月１７日

報道関係者各位

国立大学法人北海道国立大学機構
帯広畜産大学

令和 6 年度 食品安全管理者育成プログラム開催のご案内

このたび本学では、食品製造・加工に関わる衛生管理の導入・維持に必要な情報提供を行うことを目的として、食品安全管理者育成プログラムを下記のとおり開催いたします。

食品製造・加工に関わる方、これから食品製造・加工事業に取り組む方、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に、HACCP 導入前後に必要となる基礎知識や、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全 4 回のプログラムとして行います。（ご希望の回のみご応募いただけます）

つきましては、第 1 回および第 2 回の研修会を下記のとおり実施いたしますので、取材及び周知いただきたく、よろしくお願い申し上げます。

記

第 1 回「ＨＡＣＣＰ構築 3 日間研修」

日　　時：9 月 9 日（月）～9 月 11 日（水）各日 9:00～17:00
会　　場：帯広畜産大学　産学連携センター（帯広市稲田町西 2 線 11 番地）
講　　師：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
受講方法：会場受講または WEB（ZOOM）
定　　員：会場受講は 10 名まで
受 講 料：20,000 円　※ オンライン受講に係る通信料等は受講者でご負担願います。
修了証書：3 日間の日程をすべて受講された方に、修了証書を発行します。
募集締切：8 月 19 日（月）

第 2 回「小規模事業者向け　食品の一般衛生管理」

日　　時：10 月 9 日（水）13:30～15:00
会　　場：帯広畜産大学　総合研究棟 I 号館（帯広市稲田町西 2 線 11 番地）
講　　師：窪田 さと子准教授
受講方法：会場受講または Web 受講（Zoom）、オンデマンド
定　　員：会場受講は 20 名まで
受 講 料：無料　※ オンライン受講に係る通信料等は受講者でご負担願います。
募集締切：9 月 24 日（火）

第 1 回および第 2 回の申込方法：チラシに記載の二次元コードまたは URL より申込フォームにアクセスしてお申し込みください。

11 月以降に第 3 回「食品表示の基礎」および第 4 回「内部監査研修」を予定しています。開催日程が決まり次第、大学 HP 上にてお知らせいたします。
HP ： https://www.obihiro.ac.jp/facility/ccae/

【お問い合わせ先】
帯広畜産大学 教務課 社会人教育係　事務担当　鬼頭（平日 9:00～16:00）
TEL 0155-49-5457　　E-mail：rec_kyoumu@Obihiro.ac.jp

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 畜産ﾌｨｰﾙﾄﾞ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 畜産ﾌｨｰﾙﾄﾞ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。

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

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。

本プログラムでは、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。HACCPや食品安全管理に興味のある方などの参加をお待ちしています。

第1回

HACCP構築３日間研修 ～ HACCP構築の７手順12原則について解説

日　　時：９月9日(月)～9月11日(水) 各日9:00～17:00

場　　所：帯広畜産大学　産学連携センター　2階　マルチルーム

講　　師：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

受講方法：対面およびWEB(ZOOM)

受 講 料：20,000円　※ オンライン受講に係る通信料等は受講者でご負担願います。

募集人数：対面受講は10名

申込締切： 8月19日(月)

第2回

小規模事業者向け　食品の一般衛生管理

日　　時：10月9日(水) 13:30～15:00

場　　所：帯広畜産大学　総合研究棟Ｉ号館　2階　E2503

講　　師：窪田さと子 准教授

受講方法：対面およびWEB(ZOOM)、オンデマンド

受 講 料：無料　※ オンライン受講に係る通信料等は受講者でご負担願います。

募集人数：対面受講は20名

申込締切：9月24日(火)

11月以降に第３回「食品表示の基礎」および第４回「内部監査研修」を予定しています。
開催日程が決まり次第改めてお知らせします。

◎ 申し込み・問い合わせ先

下記のＵＲＬまたは二次元コードから申し込みフォームアクセスしていただき、お申し込みください。

ＵＲＬ　☞ https://forms.gle/ZdNYgYzGbABayXYA9　　二次元コード　☞

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　事務担当：鬼頭（平日9:00～16:00）
TEL：0155-49-5457　FAX：0155-49-5420　E-mail：rec_kyoumu@obihiro.ac.jp