

食品加工衛生管理研修

受講料
無料

食品の簡易検査や食の安全のPR方法等を学び消費者等への信頼性の向上を図りましょう!!

日時 **1日目** 平成25年2月21日(木) 13:00~18:00 **2日目** 平成25年2月22日(金) 13:00~18:00

会場 北海道立工業技術センター(函館市桔梗町379) 対象 食品衛生管理担当者の皆様 20名

応募締切日/平成25年2月18日(月) ※先着順、定員になり次第締切らせていただきます

1日目 内容

講師 日本細菌検査株式会社 代表取締役社長(NPO法人HACCP実践研究会 幹事) 戸ヶ崎 恵一氏

- I. 講演 《テーマ》～食品加工における細菌基礎講座～
- II. 細菌検査実習-1 《テーマ》～未経験の方でも細菌検査ができることを実習で体験PART-1～
※一定の菌種と菌数が含まれたモデル食品の細菌検査
※検査結果の統計解析と検査結果の自己評価
- III. 講演 《テーマ》～手の衛生管理は食品の衛生管理そのもの～

2日目 内容

講師 北海道立工業技術センター 食産業技術支援グループ 研究主任 鳥海 滋氏

- I. 講演 《テーマ》～賞味期限の設定方法～

講師 日本細菌検査株式会社 代表取締役社長(NPO法人HACCP実践研究会 幹事) 戸ヶ崎 恵一氏

- II. 講演 《テーマ》～期限表示や原料の偽造問題を解決する方法としてのトレーサビリティ利用法～
- III. 細菌検査実習-2 《テーマ》～未経験の方でも細菌検査ができることを実習で体験PART-2～
※衛生管理に重要な拭き取り検査を食肉を用いて実習
※実習-1の判定と細菌計算・検査結果報告書の作成実習
- IV. 講演 《テーマ》～HACCPの正しい理解～
- V. 個別相談

お申し込みは FAXまたはお電話でお願い致します。

《食品加工衛生管理研修 参加申込書》

フリガナ 氏名	所属 役職	性別
		年齢
会社名	TEL	
	FAX	
〒 住所	E-mail	

「個人情報の取扱いについて」 ご記入頂きました個人情報は当協議会から連絡・名簿作成等に利用し、目的以外での利用は致しません。

お申し込み先 お問い合わせ先 **はこだて雇用創造推進協議会**

TEL (0138) 22-2225・FAX (0138) 22-2226

〒040-8666 函館市東雲町4番13号(函館市経済部労働課内【4F】)