

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） 募集期間／平成26年1月7日～1月21日



食品有害微生物講習とは

食卓に輸入食品が溢れ、加工食品による健康被害が報道されるなか、自社の製品、ご家庭の健康は自分で守ることが重要になっています。講習会では、手洗いの手法をはじめとする食品の衛生管理の基本や、腸管出血性大腸菌に代表される食中毒菌などの検出方法について学ぶことで、時代が必要とする食品衛生管理技術の習得を目的としています。

🎯 こんな方におススメ

- 食品の衛生的な管理に興味のある方
- 食品製造業に就職を希望する方
- 食品製造業にお勤めの方



受講条件

- ・受講料：20,000円（市内在住、市内事業所にお勤めの方は半額）
- ・定員：10名程度
- ・受講期間：平成26年2月3日～5日(3日間)9：00～17：00
- ・応募方法：応募用紙に必要事項を記入し、郵送、持参、電子メールいずれかの方法で事務局までご提出ください。（応募用紙はHPからダウンロードできます）



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

地域連携推進センター内 フードバレーとかち人材育成事業事務局（担当：伴、白井）

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

フードバレー人材育成事業HP <http://www.obihiro.ac.jp/~crcenter/f-jinzai/>



講習会の概要紹介

日程：平成26年2月3日～2月5日9:00～17:00

会場：国立大学法人帯広畜産大学
総合研究棟 I 号館2階 マルチラボS2101

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)**」の資格を認定します。認定者には、認定証カードが発行されます。

食品有害微生物検査士ってなに？

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。

講習名称	食品有害微生物講習（初級）
講師	帯広畜産大学 教授 倉園 久生 " 准教授 川本 恵子 " 准教授 廣井 豊子 " 助教 山崎 栄樹 " 助教 奥村 香世 " 助教 楠本 晃子
講義内容	<ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生検査の目的と意義 ○微生物の取り扱い上の留意点 ○手洗いの手法 ○緩衝液、培地の調整 ○食品衛生検査 <ul style="list-style-type: none"> - 一般生菌数 - 大腸菌群及び大腸菌の検査法 - 細菌の培養、測定、結果の判定 ○認定試験



さらにレベルアップを目指す方へ

食品有害微生物検査士(初級)よりも、さらに実践的、専門的な知識が必要な方を対象に食品有害微生物講習(中級)および(上級)についても来年度開催を検討しています。



食品有害微生物講習(中級)

講義内容：食中毒発生例の多い病原菌の検出
・黄色ブドウ球菌 ・サルモネラ菌
・腸管出血性大腸菌 ・ビブリオ菌

受講資格：食品有害微生物検査士(初級)の資格を有している方



食品有害微生物講習(上級)

講義内容：食品衛生のプロフェッショナルに必要な専門的技術の習得
・カンピロバクター ・ボツリヌス菌
・ウェルシュ菌 ・遺伝子検査法

受講資格：食品有害微生物検査士(中級)の資格を有している方