

＝微生物制御システム研究部会＝

2018年度 ワークショップ

＜主 催＞日本防菌防黴学会 微生物制御システム研究部会
部会長：岸本 満 副部会長：石川 誠也、武内 章
顧 問：米虫 節夫、上田 修、柏木 哲、金山 龍男、檜山 圭一郎、内藤 茂三
運営委員：朝倉 宏、伊藤 智、太田 順司、大仲 賢二、奥田 貢司、加藤 信一、加藤 雅彦、
上野 有史、鈴木 恵子、中村 泰子、濱崎 芳活、日南 雄喜、古下 学、宮地 竜郎、
横山 佳子、横山 博

テーマ

HACCP 導入のための微生物コントロール

目 的：HACCP 制度化が提案され、食品安全マネジメントシステムの構築が食品事業者の大きな課題となっている。しかし、システムを維持管理する実務担当者の人材が不足しており、計画を立案、実施、指導できる人材の育成が急務である。食中毒等の事故を予防し、安全・安心な食品・食事を提供することは、国内はもとより、国際的競争力の向上にもつながる。

本ワークショップは、現在または今後、衛生管理業務を担当する若手社員を対象に、業務に必要な微生物コントロールの知識、課題解決法、従事者への指導方法などをワークショップ形式で学び衛生管理スキルを習得することを目的に開催する。

日 時：2018年7月14日(土) 9:50～17:00 (受付:9:30～)

会 場：名古屋学芸大学 管理栄養学部

(愛知県日進市岩崎町竹ノ山 57 TEL 0561-75-7111)

名古屋市地下鉄 東山線 上社駅より専用バスで約 15 分 (名古屋駅から約 40 分)

内 容：

9:50～10:00 開講のあいさつ 岸本 満 (名古屋学芸大学)

10:00～10:45 衛生微生物の基礎知識

宮地 竜郎 (静岡理工科大学)

10:45～11:30 食品メーカーにおける微生物制御

濱崎 芳活 (味の素株式会社)

11:30～12:30 実践例紹介 (マネジメントの取り組み事例について)

石川 誠也(株式会社ニイタカ)

中村 泰子(花王プロフェッショナルサービス株式会社)

＜休 憩＞

13:30～15:30 課題解決型ワークショップ (4～5人の班に分かれて実施)

本研究部会の運営委員がファシリテーター、アドバイザーとして加わります。

15:30～16:50 ワークショップ成果発表

16:50～17:00 閉講のあいさつ 岸本 満 (名古屋学芸大学)

【 申 込 要 領 】

参加費： 学会会員・非会員共 一人 5,000 円(含 講演要旨代)但し、学生は無料
事前に参加申し込みください。参加費は当日会場でお納めください。

定 員： 30名

※開催日の 2 週間前の時点で定員を超えて申し込みがあった場合、年間参加登録会員、
本学会員を優先して受付ます。非会員の参加は開催日の2週間前以降に確定します。

申込先：

年間参加登録及び実践講座への申し込みは、事前に伊藤智運営委員(事務担当)までお願いし
ます。

E mail:biseiken@gmail.com まで申し込み下さい。

件名は「2018 ワークショップ参加申込」とし、下記の①～④を明記してください。

①お名前 ②ご所属 ③本学会員(正、賛助、維持、学生)か、学会員以外か

④年間参加登録希望か、ワークショップのみ参加希望か

後日、受付終了の返信メールを送ります。数日経過しても返信メールが届かない場合は再送信ください。

【情報交換会について】

ワークショップ終了後に情報交換会を企画しています。詳細については、参加者に別途連絡します。

◇ 参加条件：本ワークショップはこれから衛生管理業務を担当する方などを対象としています。
すでにコンサルタントとしてご活躍されている方等は対象外とさせていただきます。
会場までは、公共交通機関でお越しください。

開催中の天災地変等不可抗力による事由によって生じた損害、盗難・傷害・疾病等参加された方の故意または過失によって生じ
た損害および法令または公的良俗に反する行為によって生じた損害について、日本防菌防黴学会は賠償の責任は負いません

交通案内

名古屋学芸大学 管理栄養学部 (愛知県日進市岩崎町竹ノ山57)

名古屋市地下鉄 東山線 上社駅より専用バスで約15分 (名古屋駅から約40分)

