

= 微生物制御システム研究部会 =

2017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

部長：岸本 満 副部長：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：上野 有史、日南 雄喜、伊藤 智、濱崎 芳活、宮地 竜郎、中村 素子

奥田 貢司、鈴木 恵子、加藤 信一、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：2017年7月8日(土) 10:00～17:00

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)

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

内容：

10:00～10:45 衛生微生物の基礎知識

朝倉 宏 (国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部)

10:45～11:30 微生物検査結果の有用性と結果活用

太田 順司 (一財) 日本食品分析センター)

11:30～12:30 実践例紹介 (マネジメントの取り組み事例を4例紹介予定)

<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。

15:30～17:00 ワークショップ成果発表

◇申込先 ◇ Email: biseiken@gmail.com

メールの件名は「2017 ワークショップ参加申込」とし、下記の①～⑤を明記してください。

①お名前、②申込内容(年間参加登録 or 今回のみ参加)、③所属、④連絡先住所、⑤郵便番号

※年間参加登録(10,000円)もできます。(今年度は10月以降に2回実践講座の開催を計画)