

平成 19 年度製造環境における微生物汚染と対策に関する基礎講座

趣 旨：この基礎講座は、製造現場で働く一般従事者及び管理者のための基礎研修となるように、環境に存在する有害微生物を死滅、抑制、排除するための微生物制御全般に関する基礎知識を習得できるプログラム構成とした。具体的には、①製造環境における微生物汚染対策の基礎知識、②微生物制御方法の基礎知識、③製造環境で必要な微生物試験法・測定法の基礎知識、④人へ健康被害を及ぼす危害因子の基礎知識、及び⑤特別講演の5つのセクションを設けた。本講座が、製造現場で働く全ての人々に役立つことを期待して、多数の参加を希望する次第である。(企画担当：森田 和矢(サラヤ(株))・関口 和弘(内藤環境管理(株))
横山 浩(元大阪府立公衆衛生研究所))

日 時：平成 19 年 12 月 7 日(金) 9:20~17:00

場 所：尼崎市立すこやかプラザ(フェスタ立花南館5階)多目的ホール
(兵庫県尼崎市七松 1-3-1-502 号)

交通案内：JR神戸線・立花駅にウォーキングスルーで直結

(立花駅は、三宮へ向けてJR大阪駅から3番目の駅です、地図は省略)

参加費：会 員 10,000 円(1名) 非会員 12,000 円(1名)

申込方法：右記申込書にご記入の上、FAX(06-6538-2169)にてお申込みください
(定員になり次第締め切ります)。参加費は、当日会場でお納めください。

内 容

-
- | | |
|---|---------------------|
| 1. 製造環境における微生物汚染対策の基礎知識(1)
- 教育訓練の重要性 - | (9:20~10:00) |
| | (財)日本食品分析センター 高須 一重 |
| 2. 製造環境における微生物汚染対策の基礎知識(2)
- 洗浄殺菌剤の選択とマニュアルの運用 - | (10:00~10:40) |
| | サラヤ(株) 高本 一夫 |
| 3. 微生物制御方法の基礎知識(1)
- 食品衛生7Sの基本概念 - | (10:40~11:20) |
| | 近畿大学 米虫 節夫 |
| 4. 微生物制御方法の基礎知識(2)
- 冷蔵温度と加熱温度から設定する微生物制御知識 - | (11:20~12:00) |
| | 近畿大学 坂上 吉一 |

休憩 (12:00~13:00)

5. 特別講演 感染事故発生時の対応と疫学調査について (13:00~14:00)
兵庫県健康生活部健康局生活衛生課 川久 通隆

休憩 (14:00~14:10)

6. 微生物試験法・測定法の基礎知識 (1) (14:10~14:50)
- 清浄度指標菌測定の意義と測定ポイントの重要性 -
(財) 日本食品分析センター 高山 正彦

7. 微生物試験法・測定法の基礎知識 (2) (14:50~15:30)
- 簡易・迅速微生物測定法の現状と応用 -
神戸市環境保健研究所 飯島 義雄

休憩 (15:30~15:40)

8. 人へ健康被害を及ぼす危害因子の基礎知識 (1) (15:40~16:20)
- ウイルスの危害因子 -
大阪府立公衆衛生研究所 左近 直美

9. 人へ健康被害を及ぼす危害因子の基礎知識 (2) (16:20~17:00)
- 細菌の危害因子 -
サラヤ (株) 小林 一寛

◎参加される方は必ずご登録ください。

日本防菌防黴学会平成19年製造環境における微生物汚染と対策に関する基礎講座
申込書 (FAX 06-6538-2169)

★会員種 (当該に○)

平成 年 月 日

会 員 (維持・賛助・正会員)

非会員

★申込書は1人1枚ご記入ください

複数名参加される場合は、コピー

願います。

〒	
住 所	
社 名	
氏 名	
TEL	FAX