



道総研

令和3年度食品加工研究センター 食品微生物管理技術講習会 (ショートコース)

令和4年 **3月17日** (木) **13:30~15:20**

食品加工研究センターでは、食品加工関連企業の品質管理・衛生管理担当者を対象に、食品加工における微生物管理に関する講習会を開催します。

例年、この講習会では、食品微生物の管理技術の習得を目指すため、講義と実習から構成される実践的なカリキュラムを少人数制によるグループワークを通して、延べ3日間にわたり実施しております。

今回は、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、**1日限りの集中講義として、オンラインで開催**いたします。

あいさつ 13:30~13:35

食品加工研究センター副所長 **川上 誠**

講演 I 13:35~14:25

「食品製造における微生物管理」

食品加工研究センター 応用技術部 応用技術G 主査 **東 孝憲**

食品製造において、製品の安全性や品質を担保するための自主的な衛生管理が望まれています。

今回は、これまで微生物の取り扱い経験がほとんどない方を対象に、衛生管理の基本的な事項について解説します。

講演 II 14:30~15:20

「小規模事業者のHACCP対応」

食品加工研究センター 食関連研究推進室長 **奥村 幸広**

食品衛生法の改正によって、飲食店を含むすべての食品等事業者に、HACCPに沿った衛生管理が義務化され、令和3年6月1日より施行になりました。

今回は、HACCPに関する理解を深めていただくため、小規模事業者を対象とした制度を中心に解説します。

参加
無料

オンライン
開催

チャットで
の質疑応答

主催 (地独) 北海道立総合研究機構産業技術環境研究本部食品加工研究センター
お問合せ先 食品加工研究センター 食品技術支援グループ
TEL 011-387-4116 (担当: 下岡)



食品加工研究センター
ホームページ

