

2022年度

主催：北海道国立大学機構 教育イノベーションセンター
(小樽商科大学・帯広畜産大学・北見工業大学)

HACCP・食品安全管理プログラム

受講方法：対面・ZOOM

HACCPや食品安全管理に興味のある方など、
どなたでも参加可能

10月以降実施分

※ 後日オンデマンド配信予定

近年の食の安全に対する関心の高まりと食品衛生管理の国際標準化の動きから、2021年度から全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになりました。

本セミナーでは、食品製造・加工に関わる方を対象に、HACCP制度化に必要な情報提供を行い、スムーズな制度導入のフォローを目的としています。

HACCPの基礎を学ぶ

第1回～第4回の対面研修の開催場所は帯広畜産大学畜産フィールド科学センターです。

■ 第1回 小規模飲食店に求められるHACCP対応とその事例 ※ 対面 申込締切9/30

10/3 (月) 14:00~17:00 講師：窪田さと子 准教授、通山志保 客員教授、藤倉雄司 人材育成マネージャー (帯広畜産大学)

■ 第2回 食品表示の基礎 食品製造業者が知っておくべき食品表示方法の基礎を学ぶ ※ 対面 締切9/30

10/4 (火) 10:00~12:00 講師：通山志保 客員教授 (帯広畜産大学)

■ 第3回 HACCP構築3日間研修 ※ 対面・有料 (受講料20,000円) 締切10/17

10/31 (月) ~11/2 (水) 各日9:00~16:00

講師：藤倉雄司 人材育成マネージャー、窪田さと子 准教授、通山志保 客員教授 (帯広畜産大学)

■ 第4回 内部監査研修 ※ 対面・有料 (受講料20,000円) 締切11/21

11/29 (火) ~11/30 (水) 各日9:00~16:00

講師：藤倉雄司 人材育成マネージャー、窪田さと子 准教授、通山志保 客員教授 (帯広畜産大学)

※ 以下の第5回～11回はオンデマンドのみでの実施です。(第5回～10回は昨年と同じ内容です)

※ 視聴申し込みは10/17(月)から随時受け付けします。視聴期間は申し込み完了後から12/23(金)までとします。

HACCPの基礎を学ぶ

■ 第5回 HACCP構築の基礎概念 講師：窪田さと子 准教授 (帯広畜産大学)

■ 第6回 小規模事業者向け 一般衛生管理 講師：窪田さと子 准教授、藤倉雄司 人材育成マネージャー (帯広畜産大学)

食品安全衛生管理に取り組む企業事例を学ぶ

■ 第7回 HACCP第三者認証の種類とその特徴 講師：是永憲宏 品質管理室長 (生活協同組合コープさっぽろ)

■ 第8回 組織構築とDX活用を含むオペレーション改革 講師：柳澤和宏 経営管理部部長 (石屋製菓株式会社)

■ 第9回 食品メーカーとしての人材育成、設備投資、企業風土醸成

講師：小松剛一 取締役技術部担当 生産管理部担当 (北海道コカ・コーラボトリング株式会社)

■ 第10回 食品の「質」担保のための認証評価

講師：三浦健人 産学官連携・知財担当部長 (株式会社アミノアップ)

安全衛生管理とシステムを学ぶ

■ 第11回 IoT活用によるSCM (サプライ・チェーン・マネジメント)

講師：内田由博 パッケージビジネス推進本部長 (株式会社日立ソリューションズ東日本)

HACCPの基礎を学ぶ

■ 第12回 小規模事業者向け 交差汚染・二次汚染の防止・器具の洗浄殺菌消毒 (仮)

※ 対面 日程未定 (帯広畜産大学)

※ 申し込み・問い合わせ先：申し込みは右の二次元コードからアクセス
国立大学法人 北海道国立大学機構 帯広畜産大学 畜産フィールド科学センター内
リカレント教育部門 鬼頭 / 藤倉 宛

TEL：0155-49-5664 / FAX：0155-49-5654 Email：u3rec@obihiro.ac.jp



「HACCP・食品安全管理プログラム」受講申込書

(10月以降 無料実施分) 第3-4回の有料講習の申し込みは直接お問い合わせ下さい。

〈申込先〉〒080-8555 北海道帯広市稲田町西2線11番地
 国立大学法人 北海道国立大学機構 帯広畜産大学 畜産フィールド科学センター
 リカレント教育部門 鬼頭/藤倉 宛
 FAX : 0155-49-5654 Email : u3rec@obihiro.ac.jp

フリガナ				
氏名				
年代			20未満・20代・30代・40代・50代・60代・70以上	
所属 (会社名、役職等)				
連絡先 (必ず連絡がつくもの)			TEL :	
			Email :	
受講希望に○を記入↓			開催日	タイトル
対面	Zoom	オンデマンド		
			10/3 (月)	【HACCPの基礎を学ぶ】 ※ 対面20名 小規模飲食店に求められるHACCP対応とその事例
			10/4 (火)	【HACCPの基礎を学ぶ】 食品表示の基礎 ※ 対面20名 食品製造業者が知っておくべき食品表示方法の基礎を学ぶ
/	/	/	10月以降に オンデマンド のみ実施	【HACCPの基礎を学ぶ】 HACCP構築の基礎概念
				【HACCPの基礎を学ぶ】 小規模事業者向け 一般衛生管理
				【企業事例を学ぶ】 HACCP第三者認証の種類とその特徴 (生活協同組合コープさっぽろ)
				【企業事例を学ぶ】 組織構築とDX活用を含むオペレーション改革 (石屋製菓株式会社)
				【企業事例を学ぶ】 食品メーカーとしての人材育成、設備投資、企業風土醸成 (北海道コカ・コーラボトリング株式会社)
				【企業事例を学ぶ】 食品の「質」担保のための認証評価 (株式会社 アミノアップ)
10/17(月)から 随時受付			視聴期間は 12/23(金)まで	【安全衛生管理とシステムを学ぶ】 IoT活用によるSCM (サプライ・チェーン・マネジメント) (株式会社日立ソリューションズ)
				【企業事例を学ぶ】 食品の「質」担保のための認証評価 (株式会社 アミノアップ)
			2月	【HACCPの基礎を学ぶ】 小規模事業者向け ※ 対面30名 交差汚染・二次汚染の防止・器具の洗浄殺菌消毒 (仮)
この講義を受けようと思った理由/この講義に期待すること				
<p>※ 個人情報の取扱いについて、次の事項に同意いただける場合□にレ点をご記入ください。</p> <input type="checkbox"/> 講師に所属機関および氏名を提供することに同意します。 <input type="checkbox"/> 今後のセミナー案内に利用することを承諾します。				

【個人情報の取扱いについて】

- (1) 帯広畜産大学が保有する個人情報は「独立行政法人等の保有する個人情報の保護に関する法律」等の法令を遵守するとともに「国立大学法人 北海道国立大学機構 帯広畜産大学保有個人情報管理規程」に基づき、保護に万全を期しています。
- (2) お申込み時にお知らせいただいた氏名、住所等の個人情報については、連絡等のセミナーの運営業務を行うためののみ利用します。