

2024年度 生活協同組合コープさっぽろセミナー予定表

2024年4月15日

開催方法	オンデマンド	web(Zoom)	web	web	オンデマンド	web(Zoom)	web
セミナー名	第18回食品安全セミナー	HACCP3日間講習会	HACCP基礎 (食品微生物)	専門家セミナー	第19回食品安全セミナー	HACCP3日間講習会	専門家セミナー
開催日	6月上旬	5月21・22・23日	6月下旬	9月	12月	2月	3月前半
日数	—	3日間	半日(午後)	半日(午後)	—	3日間	半日(午後)
時間	3時間	各日：9:30～17:00	13:00～16:30	13:00～16:30	3時間	各日：9:30～18:00	13:00～16:30
テーマ	商品苦情・商品事故対応、 微生物検査から見える製造 の課題	HACCP7原則12手順	食品微生物・一般衛生	1.食品微生物学(応用編) 2.予測微生物学	認証取得を活用した衛生管 理の取組事例	HACCP7原則12手順	1.リステリア菌制御の対策 2.芽胞菌の食品事故と対策
内容	商品苦情や商品事故対応、 商品の試験・検査から、 23年度の活動結果や大き な問題となった紅麹原料を 使用した機能性表示食品へ の対応、アレルギー表示の 法改正情報などを提供	Codex HACCP(7原則12 手順)に準拠したHACCP 手法の解説と少人数グル ープでのHACCP構築演習 3日間全て受講者に修了証 を発行	基本的な食中毒菌の特徴を 学びHACCPの運用にどう 生かすか、また、一般衛生 管理でどのような予防がで きるかを学ぶ	食中毒菌の特徴、原因、対 策を学び、予測微生物学を 品質管理に活かす方法を学 ぶ 1.食品微生物学(応用 編) 発生件数の多い食中毒事例 と原因菌の解説。食中毒菌 管理の重要性とその対策 2.予測微生物学 予測微生物学の概要、予測 微生物学とHACCPの関 係。食中毒制御に対する予 測微生物学の応用方法	安全な製品を作り続けるた めに様々な認証をどのよう に生かすのか。取組事例を 紹介しながら解説	Codex HACCP(7原則12 手順)に準拠したHACCP 手法の解説と少人数グル ープでのHACCP構築演習 3日間全て受講者に修了証 を発行	あまり馴染みがないリステリ ア菌と品質事故が多い芽胞菌 の特徴を学び、製造工程での 管理と制御方法に関する最新 の研究事例を学ぶ 1.リステリア菌 その特徴と菌食中毒の概要、 製造工程・食品中での制御方 法 2.芽胞菌 主な芽胞菌の特徴、製造工程 中の芽胞菌管理の重要性と最 新の研究
対象	製造責任者、品質管理担当 者など	製造責任者、製造担当者、 品質管理担当者、HACCP チームメンバーなど	微生物の学習経験がない方 向け	品質管理担当者、責任者 など	製造責任者、品質管理担当 者など	製造責任者、製造担当者、 品質管理担当者、HACCP チームメンバーなど	品質管理担当者、責任者な ど
受講料(税込)	2,200	33,000	11,000	22,000	22,000	33,000	22,000

開催日・セミナー内容が変更となる場合がございます。

どなたでもご参加いただけます。