

Tokyo Kasei塾 2019

食品の専門家に不可欠な 微生物の基礎知識

—HACCP義務化が 功を奏するために—

HACCPの導入は、これまで大手の食品メーカーを中心に進められてきたが、これからは飲食店や小売店、物流業者などでも義務化される。厚生労働省をはじめ、各業界団体・協会などでは、それに対応できるよう業種ごとに手引書の作成や人材育成のための講習会などを行っているが、HACCPが功を奏するためには、食品に関する業務に携わっている人たちが、微生物自体や危害微生物の基礎を理解していることが重要となる。折角のHACCPも微生物知識が抜けたままでは、仏作って魂入れずとなろう。この講義ではこのような考えから、食品事業者や品質管理担当者が知っておくべき食品微生物の基礎知識について学ぶ。

講義

13:00~14:30

1 微生物の基礎知識

講義

14:40~16:10

2 食品危害微生物の 基礎知識

講師 **藤井 建夫**

東京家政大学大学院客員教授

Profile

京都大学大学院農学研究科

博士課程修了。京都大学農学

部助手、水産庁東海区水産研究所微生物研究室

長、東京水産大学、東京海洋大学教授、山脇学

園短期大学教授、東京家政大学特任教授、日本食

品衛生学会会長などを経て、現在、東京家政大学大

学院客員教授、東京海洋大学名誉教授、日本水産学会、日本食品衛生学会、

日本食品微生物学会の各名誉会員。専門分野は、食品微生物学(腐敗、発酵、

食中毒、微生物制御)の研究、教育。また、「ホンマでっか?!TV」、(フジテレビ)

「林修の今でしょ!講座」(テレビ朝日)など数多くのメディアに出演。



- 日程 令和元年 7月19日(金)
- 時間 13:00~14:30
14:40~16:10 【90分】×2コマ
- 会場 東京家政大学 狭山校舎
- 受講料 《一般》4,000円 《本学学生》2,000円
- 定員 20名
- 対象 食品関係の企業に従事され、品質管理等の専門領域に携わっている方、及び講座テーマに関心のある方
- 持ち物 筆記用具

* 受講について (ご案内)

★受講申込み後、やむを得ずキャンセルをする場合は、必ずご連絡ください。★講座開講後のキャンセルの場合は、受講料・教材費の返金は致しません。★講座申込締切の時点で、申込者数が一定数に達しない場合は、講座中止となり、連絡致します。★講師の都合によりやむを得ず休講する場合は、後日、補講を実施します。また、交通機関の運休・悪天候等の場合は、休講となることもあります。センターまでご確認ください。★個人情報情報は公開講座以外の目的には使用致しません。

交通のご案内

西武池袋線稲荷山公園駅 南口下車 徒歩3分

お車でのご来校は
ご遠慮ください。
ご協力お願い
いたします。



* 西武線をご利用の場合

池袋 西武池袋線

飯能 西武池袋線

* JR川越線、東武東上線、西武新宿線をご利用の場合

川越 徒歩10分 本川越 西武新宿線 狭山市 西武バス

南口下車 徒歩3分
稲荷山公園

Tokyo Kasei塾 2019 受講申込書

必要事項を記入の上、下記メールアドレスまたは
FAX・郵送にてお申込ください。

※メールにてお申込みの場合、メール受信後に当センターより確認の返信を致します。返信が届かない場合は、電話にてお問い合わせください。

ふりがな				勤務先名	所属		
お名前	年齢			(在学生)	学部	学科	学年
ご住所	〒			電話番号	(自宅)		
					(携帯)		