

H27 食品生産管理高度化講座

講座名	開催日	講習時間	定員 (先着順)	開催場所	講座内容	申込期限	
基本講座① 衛生管理の進め方	7/28(火)	13:30~17:00	40	黒潮町	食品の安全と安心・手順書の必要性・手順書の必修情報及び記録の整備方法等を学べる内容です。	終了	
	7/29(水)	13:30~17:00	40	高知市			
基本講座② 衛生管理マニュアルの作成	8/28(金)	13:30~17:00	40	高知市	手順書に必須な情報や、高知県の基準を基にした作成指導を行います。	終了	
	9/4(金)	13:30~17:00	40	四万十市			
基本講座③ 衛生管理の導入と運用	11/10(火)	13:30~17:00	40	高知市	個別の業種・業態の手順書サンプルを提示し、衛生管理の導入と運用方法について、受講される方が所属する企業様に合ったものを作成できるようにします。	終了	
	11/17(火)	13:30~17:00	40	四万十市			
応用講座 危害分析手法	大量調理	10/19(月)	13:30~17:00	15	高知市	大学施設を用いて原料入荷から加工、清掃まで、大量調理をモデル的に行い、管理栄養士を育成するにあたり、衛生管理面で指導している内容を紹介しながら、工場監査のポイントを学ぶ機会とする。	終了
	理化学・微生物の基礎	11/24(火)	13:30~17:00	40	高知市	ガラス器具を中心とした基礎的な実験器具の使用法、食品衛生試験方法のポイント、機器の扱い方や微生物検査の基礎を学びます。	終了
	アレルギー	3/10(木)	13:30~17:00	40	高知市	最終製品への特定原材料表示を行うにあたって必要となる基礎的な知識と、現場での混入リスクの評価や原料の確認に使える迅速検査法を習得していただきます。	H28.2/1(月)~ 2/26(金) 16:00必着
HACCP講座	8/29(土) 9/5(土) 9/6(日)	9:30~17:00 *注:3日間	40	高知市	受講企業1社ごとに対応したHACCPプランの作成演習を行い、3日間を要して、HACCPに関する体系的な知識の習得を目指すものです。受講者様は企業毎、複数名にてご参加ください。	終了	
PRP講座	12/3(木)	13:30~17:00	40	高知市	衛生管理の体制作りについて、学べる内容です。	10/13(火)~ 11/20(金) 16:00必着	

7月	8月	9月	10月	11月	12月	3月
基本講座① 衛生管理の進め方	基本講座② 衛生管理マニュアルの作成	基本講座② 衛生管理マニュアルの作成	応用講座 危害分析手法 (大量調理)	基本講座③ 衛生管理の導入と運用	PRP講座	応用講座 危害分析手法 (アレルギー)
	HACCP講座	HACCP講座		応用講座 危害分析手法 (理化学・微生物)		

受講申込みにつきましては、募集開始前にHP及び直接企業様へお知らせ致しますので募集案内を確認し申込書を提出してください。

問い合わせ先: 高知県立大学 地域教育研究センター 担当: 久次米(くじめ)
TEL: 088-821-7125 / 〒780-8515 高知市永国寺町2-22 永国寺キャンパス 地域連携棟 3F

HACCP HP: <http://www.u-kochi.ac.jp/site/haccp/>