

産業人材育成のための研修・セミナー等

食関連

研修・セミナー等の内容									問合せ・申込先						
名称	対象者	概要	開催日時	場所	必要な資格	参加料	定員	申込締切	機関名	部署名	担当者名	電話番号	メールアドレス	URL	備考
食品製造現場の食品衛生基礎知識(オンラインセミナー)	食品製造加工ラインなどに従事されている方で、食品微生物・一般衛生管理などの食品衛生の基礎知識を学びたい方向け	HACCP3日間講習会(今年度8月、11月、3月の3回開催予定)の受講を前提にした予備知識習得講座です。	2022年7月15日(金) 13:30～17:00	(オンライン)	道内の事業所にお勤めのかたなど	10,000円	50名(先着順)	定員になり次第	さっぽろ産業振興財団	事業推進課	セミナー係	011-820-3122	seminar@sapporosansin.jp	https://seminar.sapporosansin.jp/seminar/1690/	
「食品衛生微生物検査士(3級)」認定試験	「食品衛生微生物研修会(3級)」修了者	当協議会では、「食品衛生微生物研修会」の修了者を対象に、食品衛生微生物検査士の認定試験を実施しています。認定試験は、研修会の講義の内容に基づいて、1時間の筆記試験を行うもので、合格者を食品衛生微生物検査士として認定します。	2022年度7月15日(金) 13:30～14:30	かてる2・7940会議室(札幌市)	「食品衛生微生物研修会(3級)」修了証	会員:5,500円 非会員:11,000円	なし	7月8日(金)	一般社団法人北海道食品産業協議会		モック ジンウ	011-241-6447	hofiatk@orion.ocn.ne.jp	http://www.hofia.org/Workshop2.html	
空知ECセミナー	空知管内の一次事業者、食品加工事業者	空知の食関連事業者を対象として、インターネット販売の手法や実例を学ぶセミナーを開催し、事業者の販路拡大を支援する。内容～インターネット販売の手法や、管内事業者の参入事例などEC販売に関する基礎的事項	2022年7月29日(金) 13:30～15:00	岩見沢市文化センター(岩見沢市)	なし	無料	会場:30名 オンライン:30名	7月20日(水) (定員になり次第締切)	北海道空知総合振興局	商工労働観光課	観光振興係:片山	0126-20-0147	sorachi.shoko1@pref.hokkaido.lg.jp	https://www.sorachi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/shoku/118184.html	
HACCP3日間講習会(対面+オンライン)	HACCPとはを理解したい、過去に研修を受けたがもう一度学び直したい、HACCPチームメンバーになったがよくわからない方など。オンライン受講も可能、地方企業の方もお気軽にお申込みください。	HACCP未導入の食関連企業など向けに、導入のための7原則12手順に関してグループワークなどを通じて、よりわかりやすく解説します。Codex(コーデックス)のHACCP7原則12手順を1つ1つ講師が解説し、グループにて実際にHACCP文書の作成演習を行うことで、HACCPの考え方を身につけることを目的としています。	2022年8月2日(火)～4日(木) 9:30～17:00	(オンライン)	道内の事業所にお勤めのかたなど	30,000円	20名(先着順)	定員になり次第	さっぽろ産業振興財団	事業推進課	セミナー係	011-820-3122	seminar@sapporosansin.jp	https://seminar.sapporosansin.jp/seminar/1693/	
移動食品加工研究センターin釧路	食関連事業者	本道の食関連企業の付加価値の高い製品開発等を技術面から支援する。	2022年8月23日(火) 未定	釧路総合振興局会議室(釧路市)	なし	無料	未定	未定	(地独)北海道立総合研究機構	食品加工研究センター食関連研究推進室食品技術支援G	田村	011-387-4132	未定	未定	個別技術相談有り
「HACCP基礎研修会」	主に道内の食品製造企業において衛生管理業務を行う者	本研修会は、HACCP導入が未だ進んでいない、またはHACCPに対する社員教育に課題を抱えている企業の従業員の方々などを対象に、一般衛生管理及びHACCPの基礎知識等について、理解を深めることを目的としています。研修会は、セミナー形式で開催します。	2022年8月23日(火) 13:30～15:30	釧路市交流プラザさいわい大ホール(釧路市)	なし	会員:2,500円 非会員:3,500円	50名	8月16日(火)	一般社団法人北海道食品産業協議会		モック ジンウ	011-241-6447	hofiatk@orion.ocn.ne.jp	http://www.hofia.org/Workshop2.html	
高品質な冷凍技術とはじめての輸出	食関連事業者	高品質冷凍の紹介と実演及び輸出支援事業の紹介	2022年9月2日(金) 13:30～15:30	オホーツク・文化交流センター(エコーセンター2000)(網走市)	なし	無料	20名	なし	公益財団法人オホーツク財団	研究課	武内	0157-36-0680	info@foodohotoku.jp	http://foodohotoku.jp	

食関連

研修・セミナー等の内容									問合せ・申込先						
名称	対象者	概要	開催日時	場所	必要な資格	参加料	定員	申込締切	機関名	部署名	担当者名	電話番号	メールアドレス	URL	備考
「食品衛生微生物研修会(2級)」	「食品衛生微生物検査士(3級)」認定者	本研修会では、食品衛生微生物研修会3級で学んだ大腸菌群検査の次の段階として、「大腸菌の同定」、「サルモネラ属菌」、「黄色ブドウ球菌」の検査方法、「カビ(真菌)」の観察のポイントについて実習を行います。実際の菌を用いた実習中心となっており、写真や文字だけでは分かりにくい培地の色の変化やコロニーの特徴をしっかりと見ていただける良い機会となっています。また、実習と合わせて講義では、食品衛生微生物学、細菌性食中毒発生の現状などについて学び、食品製造加工施設における微生物に由来する食中毒事故の危害分析や、食品製造衛生管理の検証ができる専門技術者の養成を図ります。	2022年9月6日(火)～8日(木) (時間は未定)	札幌炭ゼネラルサービス (札幌市)	「食品衛生微生物検査士(3級)」認定者	会員:35,000円 非会員:45,000円	5名	8月30日(火)	一般社団法人北海道食品産業協議会		モック ジンウ	011-241-6447	hofiatk@orion.ocn.ne.jp	http://www.hofia.org/Workshop2.html	
移動食品加工研究センターin帯広	食関連事業者	本道の食関連企業の付加価値の高い製品開発等を技術面から支援する。	2022年9月7日(水) 未定	十勝総合振興局 会議室 (帯広市)	なし	無料	未定	未定	(地独)北海道立総合研究機構	食関連研究推進室 食品技術支援G	田村	011-387-4132	未定	未定	個別技術相談有り
地域セミナーin小樽	食関連事業者	本道の食関連企業の付加価値の高い製品開発等を技術面から支援する。	2022年10月14日(金) 未定	小樽市民センター 1・2号会議室 (小樽市)	なし	無料	未定	未定	(地独)北海道立総合研究機構	食品加工研究センター食関連研究推進室 食品技術支援G	田村	011-387-4132	未定	未定	個別技術相談有り
『食品表示作成実践セミナー』～食品表示を作ってみよう！(ワークショップ付きオンラインセミナー)	食品製造・加工事業者向け。生産・製造・加工・流通などにおいて、販売促進に関連したパッケージ・食品表示などの作成に関わっている方向け	食品表示関連法改正の概要を学び、さらにはグループワークにて食品表示作成ワークショップを体験していただく事で、食品表示作成を実践的に学んで頂く。また日頃の現場での疑問にもお答えします。	2022年10月20日(木) 13:30～16:30	オンライン	特になし。北海道内の食関連企業及び関連団体にお勤めの方など	3,000円	50名	定員になり次第	さっぽろ産業振興財団	事業推進課	セミナー担当	011-820-3122	seminar@sapporosansin.jp	https://seminar.sapporosansin.jp/seminar/1707/	
「HACCP専門研修会」	品質管理業務関係者 HACCPについて基礎的な知識を有している方	本研修会は、HACCP及び一般衛生管理について、食品産業における全ての業種に共通する基本的事項を修得することを目的としています。カリキュラムは、食品の安全管理の考え方を踏まえ、国際基準であるコーデックス規格に基づき、ゲームシミュレーション方式(身近な食品とその製造加工工程におけるリスク管理についてのグループ演習と討議)により、検証を行うことが特徴となっています。	2022年 10月25日(火)～27日(木) (時間は未定)	(未定)	なし	会員:30,000円 非会員:40,000円	25名	10月18日(火)	一般社団法人北海道食品産業協議会		モック ジンウ	011-241-6447	hofiatk@orion.ocn.ne.jp	http://www.hofia.org/Workshop2.html	
移動食品加工研究センターin函館	食関連事業者	本道の食関連企業の付加価値の高い製品開発等を技術面から支援する。	2022年11月1日(火) 未定	渡島総合振興局 会議室 (函館市)	なし	無料	未定	未定	(地独)北海道立総合研究機構	食品加工研究センター食関連研究推進室 食品技術支援G	田村	011-387-4132	未定	未定	個別技術相談有り
全身が宝。エゾシカの可能性を探しに行く「EZOSHIKA TREASURE HUNT 2022」-1Day & 3Daysインターンシップ-	高校生・大学生・30歳以下の社会人	エゾシカの活用の魅力と可能性を知る・体験する・考える。 エゾシカによる社会課題や有効活用に向けた取組を知り、そのうえで安心・安全なエゾシカ肉を生産している認証施設で食肉加工処理を体験し、エゾシカと私たちの未来を想像し社会課題を解決するため、これからどんな関わりかたができるか考える3日間のプログラムです。 ※施設を見学できる貴重な機会！現地参加が可能な方には、3DAYSコースがオススメです。 ※BDAYSコースの1日目のプログラム(座学によるセミナー)のみ参加も可能です。オンラインで開催するため、全国どこからでもご参加いただくことが可能です。	[DAY1] 2022年10月22日(土) 13:00～17:00 [DAY2] 2022年10月29日(土) 6:30～18:00 [DAY3] 2022年11月2日(水) 18:30～21:00	[DAY1・DAY3] オンライン [DAY2] 釧路市阿寒町	なし	無料	20名	10月21日(定員になり次第締め切り)	申込ページ: https://eth2022.peatix.com/	委託先:北海道事業名:2022年度(2022年度)「稼ぐジビエ」マーケティングモデル創出事業(インターンシップ)委託業務 道ホームページ: https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/katsuyou.html	運営:NPO法人北海道エンブリッジ 問合せ:浜中	011-676-5338	info@en-bridge.org	https://eth2022.peatix.com/	

食関連

研修・セミナー等の内容									問合せ・申込先						
名称	対象者	概要	開催日時	場所	必要な資格	参加料	定員	申込締切	機関名	部署名	担当者名	電話番号	メールアドレス	URL	備考
「食品衛生微生物研修会(3級)」	主に道内の食品製造企業において衛生管理業務を行う方	本研修会では、実際に「生菌数」「大腸菌群数」検査の実習を行い、細菌の取扱い、細菌の増殖条件、培地や器具の取扱い等、細菌検査の基礎について学びます。その実習経験を活かすことが、事業所での製造過程における衛生管理のレベル向上等につながっていくこととなります。また、実習と合わせて、微生物の基礎知識や食品衛生法で定められている規格基準及び食中毒菌の特徴等の講義を行い、食品製造加工施設における微生物に由来する食中毒事故の防止や、食品製造現場で衛生管理ができる技術者の養成を図ります。 細菌検査の第一歩からの研修ですので、初めての方にお勧めの内容となっています。	2022年 11月15日(火)～17日(木) 9:00～17:00	㈱北炭ゼネラルサービス (札幌市)	なし	会員:30,000円 非会員:40,000円	10名	11月8日(火)	一般社団法人北海道食品産業協議会		モック ジンウ	011-241-6447	hofiatk@orion.ocn.ne.jp	http://www.hofia.org/Workshop22.html	
「食品衛生微生物検査士(2・3級)」認定試験	3級試験:「食品衛生微生物研修会(3級)」修了者 2級試験:「食品衛生微生物研修会(2級)」修了者	当協議会では、「食品衛生微生物研修会」の修了者を対象に、食品衛生微生物検査士の認定試験を実施しています。認定試験は、研修会の講義の内容に基づいて、1時間の筆記試験を行うもので、合格者を食品衛生微生物検査士として認定します。	2022年12月9日(金) (時間は未定)	(未定)	「食品衛生微生物研修会(3級)」修了証 「食品衛生微生物研修会(2級)」修了証	会員:5,500円 非会員:11,000円	なし	12月2日(金)	一般社団法人北海道食品産業協議会		モック ジンウ	011-241-6447	hofiatk@orion.ocn.ne.jp	http://www.hofia.org/Workshop22.html	