ノロウイルスのプロファイルを知って対策を立てることで初めて効果的な衛生管理ができる シーズンインしたノロウイルス対策と塩素系殺菌料について

日 時

平成29年11月8日(水) 14時00分~17時30分

会場

三和建設株式会社2階ホール 大阪市淀川区木川西2-2-5

定員

50名(先着順)

研修費

賛助会員無料団体・個人会員無料非会員3,000円*当日にお支払下さい

お申込

お申込はFAXまたはホームページから https://www.workshop-haccp.org/

講師

戸ケ崎恵一 (当会理事長)

前職は日本細菌検査㈱食品科学研究 所顧問、各都道府県の衛生管理研修 の講師を歴任。主な著書に「自社で もできる食品微生物検査」などがあ り、食品化学領域にも多数の著書



阪急十三駅または地下鉄西中島南方下車、淀川通りを徒歩 約10分前後 大阪市営バス停 木川西二丁目前

発生件数ベースでノロウイルスによる食中毒は約半数を占め、衛生対策の第一義はノロウイルス対策といえます。ノロウイルスは旧来の食中毒学では対応できない性質をもっており、対応策には知識の一新が必要です

この研修ではノロウイルスのプロファイルから弱点 を明らかにし、実践的かつ効果的な一般衛生管理に よる対策について解説します

また、殺ウイルス剤として効果的とされる塩素系殺菌料は旧来の次亜塩素酸ナトリウム以外に多種多様な製品があります。これらを食品化学的視点で整理して、それぞれの特徴から何を選び、どう使ったらよいか、労災上の注意などを交えて解説します

プログラム

ご挨拶と執行役員のご紹介 14:00-14:10

講演 14:10-16:10

講師 戸ケ崎 恵一

シーズンインしたノロウイルス対策と塩素系殺 菌料について

交流会 16:15-17:30

講演後にワンコイン交流会を当日受け付けで予定しています。理事らが皆様をお迎えいたします 交流会費用として受付時に500円を申し受けます

FAX 06-6300-1781 特定非営利法人 近畿 HACCP 実戦研究会 事務局行

所属・勤務先		区分	会員の有無 (個人・団体・賛助・無)
受講者名			E-mail
			E-mail
ご住所	〒		
連絡先	₽		FAX