食まる塾　第２期

受講者募集

◇食品衛生の交流型勉強会です◇

食に関わる仕事は、これから「品質管理」も「価値」になる時代となります。
食まる塾は、食品衛生を基礎から「しっかり」学ぶ勉強会です。
新たに学びたい方、復習したい方、スキルアップを目指す方、に短期間で実力をつけ、食品衛生に関する人財とします。

○対 象 者：食品事業者の品質管理者および現場リーダー、その他「学びたい方」

○定　　員：各会場１２名　　○研修時間：13：45～16：15

○受 講 料：¥44,000 ／ 名　（税込み）　６回受講分

○後　　援：斐川町商工会、まつえ北商工会、松江商工会議所、株式会社 BEANS

松江会場 2022 年 ３月 ～ 松江市民活動センター　４０１研修室

出雲会場 2022 年 ３月 ～ さんぴーの出雲　講習室①

講師紹介

さんいん食まる
代　表　　石橋 治　　博士（農学）
HACCP 普及指導員（日本食品衛生協会）
しまねブランド推進課衛生管理アドバイザー
副代表　　松本恵理
HACCP 普及指導員（日本食品衛生協会）
しまねブランド推進課衛生管理アドバイザー

さんいん食まる

食まる塾第２期日程

ステップ	松江会場	出雲会場
1	3／1（火）	3／3（木）
2	3／15（火）	3／17（木）
3	3／29（火）	3／31（木）
4	4／12（火）	4／14（木）
5	4／19（火）	4／21（木）
6	5／17（火）	5／19（木）

会場は都合によって松江、出雲のどちらでも参加できます。
（両方に参加されることも大歓迎です）
会場を変更される場合には、前日までにご連絡ください。

食まる塾第２期カリキュラム

ステップ	講習内容
1	ノロウイルス、腸管出血性大腸菌 O157 食中毒状況、HACCP について
2	サルモネラ属菌、リステリア 従業員および施設・設備の衛生管理、清掃、手洗い
3	ボツリヌス、ウェルシュ菌、セレウス菌 食品の取扱い、使用水、廃棄物の管理
4	ヒスタミン、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター 器具・冷蔵庫・冷凍庫・トイレの管理、衛生動物対策
5	腸炎ビブリオ、A 型肝炎ウイルス、E 型肝炎ウイルス 手洗い、アレルギー
6	アニサキス、クドア、サルコシスティス、トリヒナ、広東住血線虫 枯草菌、乳酸菌、酵母、カビ、自然毒、衛生管理のルール化

さんいん食まる

ＦＡＸ　０８５３－３１－４２４２

必要事項をご記入の上、そのまま FAX にてお申し込みください。

食まる塾　受講申込書

当塾をお申し込みの方は、ご希望の会場にチェック ☑ してください。

□ 松江会場　第２期　2022 年 ３月 １日～（火）開講
松江市民活動センター　４０１研修室

□ 出雲会場　第２期　2022 年 ３月 ３日～（木）開講
さんぴーの出雲　講習室①

会社名　：

ＴＥＬ　：　　ＦＡＸ　：

所在地　：　〒　　―

受講者①：　氏名　（ふりがな）　　部署名

役　職

受講者②：　氏名　（ふりがな）　　部署名

役　職

受講者③：　氏名　（ふりがな）　　部署名

役　職

連絡先

さんいん食まる

〒６９３－００２１
出雲市塩冶町９２２－５
電話　０８５３－３１－４２４１
FAX　０８５３－３１－４２４２
Mail　：　san.in.shokumaru.2@gmail.com

さんいん食まる