

令和元年 6 月 14 日

会員各位

公益社団法人
日本缶詰びん詰レトルト食品協会

令和元年度 農林水産省補助事業
「食品製造事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理研修会」
東京会場のご案内

拝啓 平素は格別のお引き立てをいただき、厚く御礼申し上げます。

このたび、公益社団法人日本食品衛生協会が農林水産省の補助を受け、全 47 都道府県において標記研修会を開催いたします。

本研修は、小規模な食品製造事業者を対象に、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（いわゆる基準 B）の手引書をふまえた講習を実施し、自社での衛生管理計画の作成、記録の実施・確認を行えるよう実践的な演習をまじえ、参加者が自社で実施できるカリキュラムとしております。

本研修の東京での実施に当たり、当会を通じた事前申し込みが可能になっております。参加希望の際は別紙の申込書にて当会へお申し込みください。

敬具

～研修会実施内容～

- ①対象者：HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施する食品製造事業者で、
対象者については対象業種及び類似する製造事業者（原則各社 1 名）
- ②定員：各業種 30 名
- ③受講料：無料
- ④開催会場：食品衛生センター5 階（渋谷区神宮前 2-6-1）
- ⑤開催日程及び対象業種：
7 月 16 日（火）15：40～17：00
[開催業種]低温殺菌する容器詰加熱殺菌食品及びそれらに類似する製造事業者
- ⑥お申し込み方法
別紙お申込用紙にて、当会までお申し込みください。（6 月 24 日締切）
また、お申し込み後、公益社団法人日本食品衛生協会より確認票をメールもしくは FAX にてお送りいたします。
- ⑦お申し込み・お問い合わせ先
公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会・研究所
（連絡先）TEL045-790-1221 FAX 045-790-1222

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会・研究所 宛

FAX : 045-790-1222

「食品製造事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理研修会」申込書

会社名*	
名前*	
部署、役職	
所属先住所*	〒
TEL	
FAX★	
E-mail★	
主要製造品目	
許可業種等	

* : 必須項目

★ : FAX もしくは E-mail のいずれかを必ずご記入ください

令和元年度 農林水産省補助事業
「食品製造事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理研修会」
東京会場 開催日程

[日程] 以下の①～③のいずれかの日程のうち、各業種次のカリキュラムのとおり時間を設定しています。

7月16日(火) 13:00～17:00 [開催業種] 菓子製造、惣菜製造、低温殺菌する容器詰加熱殺菌食品及びそれらに類似する製造事業者

7月17日(水) 13:00～17:00 [開催業種] 豆腐製造、漬物製造、生めん製造業及びそれらに類似する製造事業者

7月18日(木) 13:00～17:00 [開催業種] パン類製造、魚肉練り製品製造、ミネラルウォーター製造及びそれらに類似する製造事業者

東京会場		時間	次第(仮題)	7月16日(火)	7月17日(水)	7月18日(木)
A	業種A (70分)	13:00～14:10	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について 講義(説明)40分+演習30分	菓子	豆腐	パン
A+B	共通 (10分)	14:10～14:20	HACCPの制度化、一般的衛生管理、組織の運営・消費者への信頼確保(五つの基本原則)等			
B	業種B (70分)	14:20～15:30	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について 講義(説明)40分+演習30分	惣菜	漬物	魚肉ねり製品
(入替)		15:30～15:40	(休憩)	(入替)		
C	共通 (10分)	15:40～15:50	HACCPの制度化、一般的衛生管理、組織の運営・消費者への信頼確保(五つの基本原則)等	低温殺菌容器詰 加熱殺菌食品	生めん類	ミネラルウォーター
	業種C (70分)	15:50～17:00	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について 講義(説明)40分+演習30分			

研修時間は各業種の講義(70分)+共通(10分)=80分となります。

A+Bは2業種同時の研修となります。