

食協発第 43 号
平成 26 年 5 月 7 日

関係各位

公益社団法人日本食品衛生協会
理事長 鶴飼良平
(公印省略)

平成 26 年度衛生管理の基礎講座－HACCP 導入を目指して
－の開催について

当協会の事業運営に関しましては、平素より格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

現在、食品の製造工程における食品の安全、衛生の確保向上を図るために人材育成が必要とされています。このような状況を踏まえ、当協会では HACCP による食品の衛生管理を担う人材の育成に取り組んでおります。

この度、前述の基礎となる「衛生管理の基礎講座」を別紙 1 のとおり開催することといたしました。HACCP 導入を目指す事業者の方々はもちろんのこと、新入職員の方々の研修としてもお役立ていただける内容になっております。

貴支部/社におかれましても、傘下の団体、関連会社等へご回報いただき、多数のご参加がいただけますようご協力をお願い申し上げます。

つきましては、受講を希望される方は、参加申込書(別紙 2)にご記入の上、平成 26 年 5 月 26 日(月)必着で FAX(03-3403-2384)にてお申し込みください。定員になり次第締め切らせていただきます。

なお、平成 26 年 5 月 26 日(月)までに別紙 1 により受講料をお振込みください。

以 上
(担当 公益事業部)

衛生管理の基礎講座 - HACCP 導入を目指して - 開催のご案内

1. 目的

基本的な食品の取扱い方法や衛生的作業環境を維持するための知識を蓄積することで、「安全な食品を消費者に提供する」という食品関係事業者にとって最も重要な責務を果たす基礎を築くことを目的とする。

2. 開催期日：平成 26 年 5 月 29 日(木) (1 日間)

午前 9 時 30 分～午後 4 時 30 分(予定) ※受付開始は午前 9 時から

3. 会場：食品衛生センター5 階講堂

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 2-6-1 (TEL 03-3403-2112)

4. 受講料(資料代を含みます)

日食協特別会員、支部・支所会員	5,000 円
一般	8,000 円

5. 受講料の振込先：みずほ銀行 青山支店

普通 1886688 公益社団法人日本食品衛生協会

◆納入期限：平成 26 年 5 月 26 日(月)

※参加費等の振込みに係る手数料はご負担ください。

※一旦納入された参加費は理由の如何を問わず、お返しいたしません。

6. 申し込み締め切り：平成 26 年 5 月 26 日(月)※定員になり次第締め切りとなります

7. 定員：180 名(先着順)

8. 修了証の交付：本講習会の課程を修了したことを証明する証書を交付いたします。

9. カリキュラム(講習内容等が変更になる場合もございます。あらかじめご了承ください)

講義	内容
5S 活動とその進め方	5S とは、方針の決定、チームの結成、工場点検
製造環境の衛生管理	施設の衛生管理、食品取扱設備等の衛生管理、 そ族及び昆虫対策、廃棄物及び排水の取扱い、食品等の取扱い、 使用水等の衛生管理
従業員の衛生管理	人の衛生、手洗い
食品取扱者の教育・訓練	方法と内容
記録の必要性	必要な記録・情報

10. その他

(1) 受講を取りやめる際は、速やかに公益社団法人日本食品衛生協会公益事業部事業課までご連絡ください。

5 月 26 日(月)15 時以降のキャンセルのご連絡につきましては、理由の如何を問わず受講料等の返却をいたしかねます。

- (2) 宿泊施設、交通機関等の手配等は受講者各自でご手配ください。
- (3) 会場内は冷暖房が完備されておりますが、館内の広さや収容人数により温度調整等はできかねますので、必ず寒暖の調整できる服装(カーディガン、ストール等)をご用意ください。

11. お問い合わせ先

公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部(担当：中村、早川)
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 2-6-1
TEL 03-3403-2112 、 FAX 03-3403-2384

以 上



別紙 2

平成 年 月 日

公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部 宛
(FAX 03-3403-2384)

衛生管理の基礎講座-HACCP 導入を目指して-
参加申込書

締め切り:平成 26 年 5 月 26 日(月)必着

ふりがな*			
受講希望者名			
勤務先名			
所属部署		役職	
勤務先所在地	〒		
電話番号		FAX 番号	
E-mail アドレス			
事業所の許可業種と主な製造・調理品目 (講義の参考として)			
区分	<input type="checkbox"/>	日食協特別会員	
	<input type="checkbox"/>	支部・支所会員	
	<input type="checkbox"/>	日食協特別会員の会員 (日食協特別会員団体名:)	
	<input type="checkbox"/>	一般	

* : 受講希望者の「ふりがな」を必ずご記入ください。(修了証書発行に必要です)

※定員になり次第締め切らせていただきます。

受付番号

HP

日食協 HACCP 人材育成事業について

公益社団法人日本食品衛生協会

HACCP とは、HazardAnalysisandCriticalControlPoint の略称で、危害要因分析に基づいて健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態の発生を防止または排除、もしくは許容できるレベルにまで低減するための工程(重要管理点)を決めて、その工程を重点的に管理するという事です。これら一連の過程を体系付けた仕組みが HACCP です。

公益社団法人日本食品衛生協会では、消費者に安全な食品を提供するため、食品製造事業者に衛生管理手法である HACCP の導入を進める事業の一環として、以下の3つの講習会をととして HACCP に関する基礎的な知識の習得者から各企業・団体における HACCP の人材育成を担う専門講師養成まで取り組んでおります。

●基礎講座「衛生管理の基礎講座」(1日研修)

基本的な食品の取扱い方法や衛生的作業環境を維持するための知識を蓄積することで、「安全な食品を消費者に提供する」という食品関係事業者にとって最も重要な責務を果たす基礎を築くことを目的とした講座です。

HACCP 導入を目指す事業者の方々はもちろんのこと、すでに HACCP を運用されている事業所の新入職員の方々の研修としてもお役立ていただける内容になっております。

●「HACCP 実務管理者養成講習会」(3日間研修)

「衛生管理の基礎講座」を修了された方(若しくは同等レベルの知識を持つ方)を対象とした内容で、食品衛生全般について高度な知識および管理技術の修得を目指し、食品関係従事者に HACCP の概念を広め理解を深めるとともに、指導能力を有する専門技術者を育成し、国内食品産業に HACCP(危害分析・重要管理点)による衛生管理を広く普及することを目的としています。この講習会を修了された方は、厚生労働省から通知されている「HACCP システムについて、相当程度の知識を持つと認められる者」の要件を満たします。

●「HACCP 専門講師養成講習会」(4日間研修)

それぞれの企業内で HACCP に携わる人材の教育を担う専門講師の育成を目的とした講習会です。厚生労働省から通知されている「HACCP システムについて、相当程度の知識を持つと認められる者」の要件を満たす人材(HACCP 実務管理者養成講習会修了者および他の団体が行う同等以上の講習会修了者)を対象とした高度な内容となっています。

●「HACCP 専門講師フォローアップ研修会」(半日～1日研修)

HACCP 専門講師養成講習会を修了された方の知識の更新と蓄積を目的とした講習会です。新たに設けられた基準等の解説、最新の食品衛生関係情報等幅広く専門的な内容を講演形式で紹介します。

以上
(担当:公益事業部)

日食協 HACCP 人材育成事業
平成 26 年度講習会実施計画(案)

1. 衛生管理の基礎講座(1 日)

- 1) 平成 26 年 5 月 29 日(木)
- 2) 会 場：食品衛生センター(日食協本部)
- 3) 受 講 料: 日食協特別会員および支部・支所会員：5,000 円、一般：8,000 円
- 4) 定 員：180 名
- 5) 講習内容：5S 活動とその進め方、製造環境の衛生管理、従業員の衛生管理、食品取扱者の教育・訓練、記録の必要性 など

2. HACCP 実務管理者養成講習会(3 日間)

- 1) 平成 26 年 6 月 11 日(水)～13 日(金)
- 2) 会 場：食品衛生センター(日食協本部)
- 3) 受 講 料: 日食協特別会員および支部・支所会員：54,000 円、一般：60,000 円
- 4) 定 員：48 名
- 5) 講習内容：HACCP による衛生管理とは、HACCP で管理対象となる危害要因、一般的衛生管理プログラムとは、7 原則 12 手順、危害リストおよび HACCP プランの作成(演習) 等

3. HACCP 専門講師養成講習会(4 日間)

- 1) 平成 26 年 7 月 1 日(火)、2 日(水)、8 日(火)、9 日(水)
- 2) 会 場：食品衛生センター(日食協本部)および実地研修施設
- 3) 受 講 料: 日食協特別会員および支部・支所会員：72,000 円、一般：80,000 円
- 4) 定 員：40 名
- 5) 講習内容：HACCP による衛生管理とは、HACCP で管理対象となる危害要因、一般的衛生管理プログラムとは、7 原則 12 手順、工場実習を踏まえての危害リストおよび HACCP プランの作成(演習)と発表、最新の食品衛生情報、講習会の進め方を知る
- 6) 対象：HACCP 実務管理者養成講習会および同等以上の講習会の修了者

4. HACCP 専門講師フォローアップ研修会(1 日)

- 1) 平成 27 年 2 月 6 日(金)
- 2) 会 場：食品衛生センター(日食協本部)
- 3) 受 講 料：10,000 円
- 4) 定 員：180 名
- 5) 講習内容：最新の食品衛生情報等
- 6) 対象：HACCP 専門講師

以 上