

令和3年食品衛生管理者の登録講習会 実施のご案内

1. 主催団体

公益社団法人日本食品衛生協会

2. 対象業種

・食肉製品製造業

3. 開催期日・時間

eラーニング及び集合形式を組み合わせた複合形式での開催を予定しています。

※受講日程及び受講方法につきましては、新型コロナウイルスの感染状況により変更
することがあります。あらかじめご了承ください。

(1) 食肉製品製造業（次の①と②(状況により変更あり)）をすべて受講ください。

① eラーニングにおける実施

ア. 日程：令和3年2月15日(月)～6月15日(火)

イ. 受講内容：一般共通科目及び専門科目の一部

② 集合形式における実施

ア. 日程：令和3年7月5日(月)～7月10日(土)

イ. 受講内容：一般共通科目の一部及び専門科目の実習

※1 新型コロナウイルス感染症の状況により、②の講義方法及び日程を変更させて
いただくことがあります。

その際には、改めてご連絡しますが、変更した場合の日程は、

令和3年7月5日(月)～7月8日(木)又は令和3年7月12日(月)～7月15日
(木)を予定していますので、予めご了承ください。

※2 各科目修了後及び全課程修了後、試験を実施します。また、全課程終了後には
修了証明書を交付いたします。

食 肉

I. 食肉製品

1. eラーニングにおける実施

(1) 日程: 令和3年2月15日(月)～6月15日(火)

(2) 受講内容: 一般共通科目及び専門科目の一部

	時間数	講習科目
一般共通科目	9	公衆衛生概論
	6	食品衛生法及び関係法令
	4.5	食品衛生法及び関係法令
	1.5	食品衛生法及び関係法令
	3	食品衛生法及び関係法令
	3	食品衛生法及び関係法令
	4	食品、添加物等の規格基準
	9	食品、添加物等の規格基準
	3	食品、添加物等の規格基準
	18	化学概論
	15	細菌学序論
	3	細菌学序論
	9	毒物学
	15	食中毒学
	9	食品学(栄養学を含む)
	9	食品学(栄養学を含む)
9	施設における衛生管理	
食肉製品関係科目	12	食肉製品の規格基準
	6	食肉製品検査法
	7.5	施設見学及び臨地研修

※科目ごとに試験を実施。

※施設見学及び臨地研修については、レポート提出,講師によるフィードバックを実施する。

2. 集合形式における実施

(1) 日程: 令和3年7月5日(月)～7月10日(土)

(2) 受講内容: 一般共通科目の一部及び専門科目の実習

	日時		時間帯	講習科目
			(時間数)	
一般科目共通	2021/7/5	月	午前 (2)	食品、添加物等の規格基準
			午前	一般共通科目試験
				専門科目オリエンテーション
			午後	一般共通科目再試験
食肉製品関係科目	2021/7/6	火	午後 (4)	食肉製品検査実習
			午前 (3)	食肉製品検査実習
	午後 (4)	食肉製品検査実習		
	2021/7/7		水	午前 (3)
		午後 (4)		細菌学実習
	2021/7/8	木	午前 (3)	
			午後 (4)	細菌学実習
	2021/7/9	金	午前 (3)	
			午後 (4)	細菌学実習
	2021/7/10	土	午前 (4)	
			午後	専門科目試験 修了証 授与

食 肉

3. 新型コロナウイルス感染症対策のため、集合形式での実習の実施に制限が必要な場合には、
2. に代えて以下の日程で実施する。
細菌学実習、食肉製品検査実習については、レポート提出、講師によるフィードバックを実施する。

(1) 日程: 令和3年7月5日(月)～8日(木)、7月12日(月)～15日(木)及び7月19日(月)～22日(木)

(2) eラーニングで実施

	時間数	講習科目
食肉製品関係科目	6	細菌学実習
	8	食肉製品検査実習

(3) 集合形式での実施

定員を30名とし、複数回に分けて実施

	日時		時間帯 (時間数)	講習科目
通一般科目共	2021/7/5	月	午前(2)	食品、添加物等の規格基準
			午前	一般共通科目試験
			午後	専門科目オリエンテーション
				一般共通科目再試験
食肉製品関係科目	2021/7/6	火	午前(3)	食肉製品検査実習
			午後(4)	
食肉製品関係科目	2021/7/7	水	午前(3)	細菌学実習
			午後(4)	
食肉製品関係科目	2021/7/8	木	午前(2)	細菌学実習
			午後	食肉製品関係科目試験
				修了証 授与
				食肉製品関係科目再試験

2021/7/12～15

上記と同様に実施(応募状況によって実施しないこともある)

2021/7/19～22

上記と同様に実施(応募状況によって実施しないこともある)

4. 集合形式における会場

公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生研究所(東京都町田市忠生 2-5-47)

5. 定員

90名

6. 受講料

303,519円(消費税を含む)

※ 教材・テキスト代を含む。なお、開催会場までの交通費、宿泊費、食事代等の個人の費用は含まれておりません。

注) 本講習会受講料の納入期限等詳細については、申込書類受領後、受講決定通知送付の際にご案内いたします。

7. 受講資格

食品衛生法施行規則第56条第3号により、学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令に基づく中等学校を卒業した者又は第48条各号に掲げる者で、法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に2

食 肉

年以上従事した者。

注) 食品衛生管理者の資格を取得するためには、本講習会の課程を修了することに加え、資格を取得しようとする製造業(食肉製品)において衛生管理の業務に3年以上の実務経験を有することが必要です。この実務経験は、本講習会を受講する以前の経験も加算されますので、3年未満の経験で受講された方は、本講習会修了後も計3年間の経験を満了するまでは、資格を取得することができません。

また、食品衛生管理者の任用資格は、該当事業の衛生管理の業務に3年以上従事した製造業又は加工業と同種の施設においてのみ得ることができます。

8. 受講申込み手続き等

講習会受講申込みに際しては次の書類が必要となります。

(チェック欄)

- ① 申込書(別紙1)
- ② 写真 2枚(縦4cm×横3cm、上半身・正面無帽、1枚は申込書の所定の欄に貼付し、もう1枚は裏面に氏名を記入して同封してください。)
- ③ 「住民票の写し」 1通
(ただし、婚姻等により④の名前に変更がある場合は戸籍抄本等も併せて提出してください。)
- ④ 高等学校または大学の卒業証明書
 - ・ 専門学校・専修学校等は対象外
 - ・ 卒業証書(写しを含む)は不可
 - ・ 統廃合により卒業した学校が存在しない場合は、事務等引き継ぎされた学校に問い合わせてください
- ⑤ 業務経験を積んだ事業所が発行した雇用証明書(別紙2)
- ⑥ 業務経験を積んだ施設の営業許可証のコピー(食肉製品製造業)
※2年以上の当該業務経験期間が確認できるもの

上記①～⑥のほかに、以下(1)及び(2)に該当する場合は⑦もしくは⑧をご用意ください。

(1) 業務経験を積んだ施設が廃業している等により⑥が手に入らない場合

- ⑦ 営業許可又は営業証明書(別紙3) …注3)

(2) 大学、短期大学(自然科学系の学科等)を卒業している場合(任意) …注4)

- ⑧ 成績証明書

注1) 提出すべき書類に虚偽の事項を記載し、講習を受けようとした者または受けた者に対しては、その受講を停止します。

注2) 申込書類に不備がある場合は、講習を受けられない場合があります。出願の際はよくご確認ください。

注3) ⑦の営業許可又は営業証明書は、業務経験を積んだ施設を管轄する保健所において取得してください。

注4) 短期大学または大学を卒業された方については、提出いただいた「成績証明書」をもとに免除科目等の確認をいたします。単位取得が確認

できた科目については、本講習会での受講料が免除されます。該当科目の受講料の返金は受講料納入後、別途行います。

9. 修了証明書について

本講習会の修了者(eラーニングの全課程を修了し、かつ集合形式による講習に出席した者、集合形式については全講習時間の90%以上の時間を出席し、かつ、各科目についてその講習時間の50%以上を出席した者に限る)に対しては、食品衛生法第48条第6項第4号に規定する東京都知事が認定した講習会の課程を修了したことを証明する「修了証明書」を交付いたします。

10. 受講心得 (お願い・注意事項)

- ・視聴用機器としてパソコン、タブレット等は各自でご用意ください (eラーニングの受講における動作環境は別紙4をご覧ください)。
- ・一般共通科目のeラーニングによる受講テキストは、受講開始までに送付いたします。

(各関係科目のeラーニングによる受講テキストは、おって送付いたします)

○集合形式での受講について

講習会においては、食品衛生管理者に求められる(人格者として)必要な知識、技術を修得するため、次のような真摯な気持ちでの受講をお願いいたします。

- ① 講義、実習に熱心に取り組み、講習内容を修得すること。
- ② 講義及び実習の受講にあたっては、受講するにふさわしい服装、態度であること。
 - ・講師や他の受講生に不快感を与えるような服装はご遠慮ください
 - ・病欠、忌引、電車遅延等正当な理由を除く遅刻、欠席、早退、酒気帯び、飲酒は認めません
 - ・講義中の携帯電話、パソコン等電子機器類の使用は禁止します(講義中の途中退出による利用も禁止します)
 - ・講習に関係ない本を読む等の態度は、受講不相当者として途中退場していただきます
- ③ 受講中の怠慢、故意または過失によって当協会に金銭上、信用上の莫大な損害を与えたときは、直ちにこれを賠償すること。

※ 途中退場となり受講必要時間数を満たすことができなくなった場合は、本講習会の修了証明書をお渡しすることができなくなります。また、受講料の返金もいたしかねます。あらかじめご了承ください。

11. 受講申込にあたっての注意事項

- (1) 申込書(別紙1)中の受講理由は必ずご記入ください。原則として先着順で受付となります(すべての書類がそろってからの受付となります)。
- (2) 受講決定通知を受領する前に宿泊先、旅券等を個人手配されても、受講要件を満たしていない場合もしくは定員を超えご受講いただけない場合もございます。個人費用に関しまして責任は負いかねますのであらかじめご了承ください。
- (3) 本講習会の開催期間における宿泊施設のあっせんは行っておりません。あらか

じめご了承ください。

- (4) 公益社団法人日本食品衛生協会では、ご提供をいただいた個人を識別できる情報(氏名、住所、年齢、電話番号等)について、適正な管理・利用とその保護に努めています。また、当協会で開催する講習会等の情報を提供させていただくことがあります。あらかじめご了承ください。

12. 申込書類の提出期限及び送付先

提出期限：令和3年1月15日(金)(必着、先着順にて受け付けます)
すべての書類がそろってからの受け付けとなります。

送付先：

〒150-0001
東京都渋谷区神宮前2-6-1
食品衛生センター7階
公益社団法人日本食品衛生協会
公益事業部 食品衛生推進課
TEL 03-3403-2112

13. 本講習会に関するお問い合わせ先

公益社団法人日本食品衛生協会
公益事業部食品衛生推進課 担当：瀬賀、松本
TEL：03-3403-2112
E-mail：shokuhin-suishinka@jfha.or.jp

以 上