

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」
福島県会場のご案内

主催 公益社団法人日本食品衛生協会／共催 公益社団法人福島県食品衛生協会

公益社団法人日本食品衛生協会では、農林水産省の補助を受け、全国47都道府県に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（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理（いわゆる基準B）の手引書を踏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。対象事業者の皆様には、ぜひご参加いただきますようご案内申し上げます。

～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、主に品質管理担当者又は食品衛生責任者等（原則各社1名）

[開催業種] 豆腐製造業、生めん製造業及び菓子製造業

② 定員：豆腐製造業 40名、生めん製造業 40名、菓子製造業 90名

③ 受講料：無料

④ 開催日時及び対象業種：豆腐製造業 9月19日（木）13:00～14:20（80分）

生めん製造業 9月19日（木）14:10～15:30（80分）

菓子製造業 9月19日（木）15:40～17:00（80分）

[受付] 各業種の研修開始30分前から行います。

日程（時間）	業種等	次第（仮題）
13:00～14:10	豆腐製造業	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
14:10～14:20	共通①	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
14:20～15:30	生めん製造業	
15:30～15:40	（入替）	（休憩）
15:40～15:50	共通②	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
15:50～17:00	菓子製造業	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

※ 前半（豆腐製造業・生めん製造業）と後半（菓子製造業）で入替えをします。

⑤ 開催会場：須賀川市産業会館 2階研修室（須賀川市花岡34-2 牡丹園向い）

⑥ お申し込み方法

- ・別紙のお申込用紙にて、公益社団法人福島県食品衛生協会まで、FAX又は電子メールでお申し込みください。
- ・別紙のお申込用紙は、当協会のホームページよりダウンロードできます。
- ・申込開始日は7月22日（月）からとなります。ご受講の確定は確認票の送付をもってご案内いたします。

⑦ お申し込み・お問い合わせ先（受付事務局）

公益社団法人福島県食品衛生協会（福島市仲間町10番1号）

（担当）佐々木、片桐

（連絡先）TEL 024-521-4310、FAX 024-523-5674

（メールアドレス）fukushimashokkyo@f-shokkyo.jp

（ホームページ）http://www.f-shokkyo.jp/