

「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」
[愛媛県]会場のご案内

主催 公益社団法人 日本食品衛生協会／共催 一般社団法人 愛媛県食品衛生協会

当協会では、農林水産省の補助を受け、全 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 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。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、おもに品質管理担当者等（原則各社 1 名）

②定員：各業種 40 名 ③受講料：無料

④開催日程及び対象業種：11月27日（水）13：00～17：00 のうち各業種 80 分

（開催業種ごとに研修時間が異なりますのでご注意ください）

[開催業種] [低温密封]、[惣菜]、[菓子]及びそれらに類似する製造事業者

時間	業種等	次第（仮題）
13：00～14：10	[低温密封]	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	[惣菜]	
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]	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。

⑤開催会場：東京第一ホテル松山（松山市南堀端 6-16）

⑥お申し込み方法：別紙お申込用紙にて、愛媛県食品衛生協会へお申し込みください。

申込開始日は 9月27日（金）からとなります。受講は当方からの確認票の送付をもって確定とします。定員 40 名に達し次第、締め切らせていただきます。

⑦お申し込み・お問い合わせ先（受付事務局）

愛媛県食品衛生協会

（担当）尾中、北川

（連絡先）TEL 089-941-2111（内線 5313） FAX 089-912-2389

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」
愛媛県会場 申込用紙

申込先 愛媛県食品衛生協会

FAX 089-912-2389

[注意事項]

- ・お申し込み業種はいずれか1業種のみとさせていただきます。
- ・お申し込み後、確認票をメールもしくはFAXにより送付します。
確認票の送付をもって受講決定のご連絡とさせていただきます。

		お申込日	月	日
申込業種	開催日 11月27日(水)	[低温密封] [惣菜] [菓子] (いずれか1業種のみ、○をお付けください)		
お名前				
会社名				
部署、役職				
ご所属先住所	〒 -			
電話番号		FAX		
E-mail				
主要製造品目		許可業種等 (業種名)		
所属組合名				