

第3回 WEB 衛生管理計画作成講習会開催のご案内（7月21日）

令和4年6月22日

認定制度に係る品質・技術講習会の一つとして、オンラインによる「第3回 WEB 衛生管理計画作成講習会」を以下の通り開催いたします。

HACCP 制度化で求められている『衛生管理計画』*を作成する際の参考となる「冷凍食品製造事業者向け HACCP に基づく衛生管理のための手引書」（以下、手引書）を基に、具体的な衛生管理計画の作成方法の理解（導入）を目的とした講習会です。

(*『衛生管理計画』：製品説明書、工程フロー図、危害要因分析、HACCP プラン)

内容としては令和元年度まで実施していた2日間のカリキュラムをオンライン用に再編したものです。既に HACCP に取り組まれている担当者の復習の他、今後 HACCP に取り組む従業員や新人教育にも活用できる内容となっています。なお、ウェビナーを利用して開催するため、本講習会に演習は含みません。

- ◆開催日時 2022年7月21日（木） 13:00～17:00
- ◆開催方法 オンライン形式（Zoom ウェビナー）
- ◆対象 会員企業、認定工場の従業員
- ◆内容 「手引書に基づいた衛生管理計画作成方法」の解説
- ◆受講料 無料
- ◆募集期間 2022年6月27日（月）～7月12日（火）迄
- ◆定員 200名（定員に達した時点で締め切ります）
※1 事業所から多数の応募があった場合、人数調整をお願いする可能性があります。なお、本講習会は下期にも追加開催予定です。今回参加できなかった場合は、次回をご検討ください。

- ◆申込方法 [会員企業と認定工場にメールで申込リンクをご案内します。](#)
(6月27日発信予定)

※本講習会の受講証は、講習会終了後のアンケートに回答いただき、希望する方に発行します。ご質問などありましたら講習会事務局まで遠慮なくご連絡ください。

◆講習会事務局（日本冷凍食品協会 品質・技術部）

TEL : 03-3541-3003

Mail : jffa@reishokukyo.or.jp

第3回 WEB 衛生管理計画作成講習会
〔手引書に基づいた**衛生管理計画**作成方法〕

主 催：一般社団法人 日本冷凍食品協会

日 時：令和4年7月21日（木）13:00～17:00

～・プログラム・～

| 所要時間（分） | 題 目 | 講 師 |
|------------------|--|---------------------------------|
| 13：00～13：10（10） | 【ガイダンス】 ・出席者及びオンライン環境確認 ・WEB講習会での注意ほか | 事務局 |
| 13：10～16：45（215） | I．HACCP制度化への対応及び 衛生管理計画の定義 II．HACCPの導入 III．危害要因分析及び HACCPプランの作成 IV．衛生管理計画の事例説明 ※途中で休憩を2回とります | 一般社団法人日本冷凍食品協会 品質・技術部長 朝川 良徳 |
| 16：45～16：55（10） | 質疑応答 | — |
| 16：55～17：00（5） | 終了時案内（アンケート説明等） | 事務局 |