

第4回 品質管理責任者講習会（関西）のご案内

1. 開催会場および定員

会場：一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 関西事業所 5階会議室
〒650-0047 兵庫県神戸市中央区港島南町 3-2-6

<http://www.jffic.or.jp/corporation/office>

*会場へのアクセスは別紙をご覧ください。

定員：30名（対象：品質管理責任者になって間もない方や経験が浅い方としますが、将来的に品質管理責任者になる方等の参加も可能です。）

2. 開催日時

平成26年10月3日（金） 午前10時00分 ～ 午後17時00分まで

3. 講習会プログラム

別紙プログラムをご参照下さい。本プログラムは予定ですので、若干の変更がある場合があります。詳細な予定は、当日会場で配布するプログラムをご確認下さい。

4. 参加費用

1,000円（税込）／1名（※但し、実費相当分）

- ・費用は、講習会当日お釣りのない様に、現金でお支払いください。
- ・領収書は、お支払い後に当日お渡しします。

5. 参加申込み方法

別紙の参加申込み票に必要事項をご記入のうえ、**郵送もしくはFAX**でお申込み下さい。なお、**申込み期限は平成26年9月19日（金）**ですが、定員に達しましたら申込みを締め切ります。なお、多数の申込みがあった場合は、1社における人数を制限する場合がありますので、予めご了承ください。

6. 申込み先

住所：〒104-0045 東京都中央区築地 3-17-9 興和日東ビル4階
一般社団法人 日本冷凍食品協会 品質・技術部 宛

FAX： 03-3541-3012 電話： 03-3541-3003

7. その他、注意事項（必ずご確認ください。）

- 1) 申込み手続きが完了次第、事務局より「**申込み事項 確認票**」をFAXで返信します。
講習会にはこの確認票を持参して下さい。（開催日前日までに確認票が届かない場合は、お手数ですが、事務局まで電話でご連絡下さい。）
- 2) 申込者の都合が悪くなった場合は、代理者が出席されるかキャンセルされるかを早急に決定して、9月30日（火）までにご連絡ください。キャンセルのご連絡がない場合は、参加されない場合でも参加費用として1,000円／1名を請求します。

- 3) 講習会当日は、飲み物と昼食を主催者で用意します。
- 4) 開催会場までの交通費・宿泊費等は、各社でご負担願います。
- 5) お申込みに際して、ご不明な点がありましたら上記電話番号にお問合せください。

以上

会場へのアクセス（（一財）日本冷凍食品検査協会 関西事業所 交通案内）

会場：一般財団法人 日本冷凍食品検査協会 関西事業所 5階会議室

※事業所1階受付で講習会参加の旨を告げてから、5階会議室にお越しください。

住所：〒650-0047 兵庫県神戸市中央区港島南町 3-2-6 Tel：078-302-1030

○電車の場合

JR・阪神・阪急「三宮駅」下車、ポートライナー神戸空港行に乗り換え「医療センター駅」下車。

神戸空港からは、ポートライナーで三宮行に乗り換え「医療センター駅」下車。
改札口を出て左手階段をおり、右に200m進み、交差点を右に100mです。

○車の場合

ポートアイランド方面へ神戸大橋を渡り直進2kmで突き当たり右折し、300mでクリーンセンター西側左折、約200mで再度左折して100m。右手の5階建ての建物です。



第 4 回 品質管理責任者講習会（関西） プログラム

一般社団法人 日本冷凍食品協会

日 時：平成 26 年 10 月 3 日（金） 10:00～17:00

場 所：（一財）日本冷凍食品検査協会 関西事業所 5 階会議室

～・・次 第 ～・・

- | | | |
|---------------------------------|-------------|-------|
| 受 付 | 9:30～ 9:55 | (25) |
| ガイダンス | 9:55～10:00 | (5) |
| 1. 開催挨拶、協会事業紹介・・・ | 10:00～10:10 | (10) |
| 一般社団法人 日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀 | | |
| 2. 「品質管理責任者とは」・・・ | 10:10～10:50 | (40) |
| ～工程管理における品質管理の考え方～ | | |
| 一般社団法人 日本冷凍食品協会 品質・技術部 部長 山本 健 | | |
| 3. 「工程管理の基となる HACCP の考え方」・・・ | 11:00～12:15 | (75) |
| ～HACCP の原則、手順等の基本説明～ | | |
| 一般社団法人 日本冷凍食品協会 品質・技術部 課長 蛭川 靖久 | | |
| 昼 食 | 12:15～13:00 | (45) |
| 4. 「工程管理の班別演習」・・・ | 13:00～15:30 | (150) |
| ～製品説明、工程図からの HACCP プラン作成～ | | |
| 一般社団法人 日本冷凍食品協会 品質・技術部 課長 蛭川 靖久 | | |
| 休 憩 | 15:30～15:40 | (10) |
| 5. 「工程管理におけるポイント」・・・ | 15:40～16:40 | (60) |
| ～工程における重要管理点を事例と共に説明～ | | |
| 一般社団法人 日本冷凍食品協会 品質・技術部 次長 吉住 俊哉 | | |
| 6. アンケート記入、受講証明書授与・・・ | 16:40～16:55 | (15) |
| 7. 閉会挨拶 | 16:55～17:00 | (5) |
| 一般社団法人 日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀 | | |

※当講習会のプログラムは、冷凍食品製造工場認定基準をベースとしています。

配布資料

- 1) 講習会資料（スライド原稿集）
- 2) 講習会アンケート
- 3) （一社）日本冷凍食品協会：冷凍食品に関する資料：
「冷凍食品取扱いマニュアル」、「冷凍食品 Q&A」等