

防虫防鼠講習会開催のご案内

一般社団法人 日本冷凍食品協会
品質・技術部

平成 30 年 6 月に施行された食品衛生法の一部改正により、食品を取り扱う事業者は各業種に準じた手引書に基づいて衛生管理を行うことが義務づけられています。

冷凍食品製造事業者向けの手引書では一般的衛生管理で防虫及び防鼠の管理を求めており、さらに、防虫及び防鼠の管理については営業許可に関する施設基準でも対象となっています。

防虫及び防鼠の管理は、専門的な知識が必要とされているため、一般的には専門の業者に外部委託していることが多いのではないかと思います。

しかし、実際に防虫及び防鼠の管理で重要なのは、事態を迅速かつ最小限に抑制できることであり、そのためには工場での主導的な管理体制を確立することが重要になってきます。

今回、ご案内する講習会では、工場での継続的な管理を行うために、PDCA サイクルを基に 2 部構成で開催します。前半パートは“P”lan、“D”o をメインとする管理計画や対策について、後半パートは“C”heck、“A”ction をメインとしたチェック体制や改善方法等に関する内容になっています。さらに前半パートと後半パートの開催に約半年程度の期間を設けることで、工場での実用や検証に活用しやすい実践的な講習会となっています。

なお、講師には賛助会員である株式会社シー・アイ・シー（前半）、株式会社イカリ消毒（後半）の協力を得て、専門業者側の視点による工場の主導的管理体制の確立をテーマに講義を行います。

受講資格は、当協会の会員のほか、会員以外の冷凍食品製造事業者も対象となりますが他の業種の方や一般の方は参加できませんのでご了承ください。

講習会の参加要領は各開催会場のファイルを参照ください。参加を希望される方は、各会場の「参加申込書」に必要事項を記入の上、FAXにてお申し込みください。

申込みは先着順とし、定員になり次第、締め切りますので、お早めにお申し込みください。