

食品衛生法改正に対応した衛生管理計画作成講習会のご案内

昨年、厚生労働省は、食品衛生法を改正し、すべての食品事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理計画作成し、運用することを求めています。

当会は、厚生労働省の依頼により、「冷凍食品事業者向けHACCPに基づく衛生管理のための手引書」（以下、手引書）を作成し、平成30年12月7日に厚生労働省のホームページに公表されました。

今般、当協会は会員及び会員以外の冷凍食品製造事業者を対象に、「衛生管理計画作成のための講習会」（以下、講習会）を開催しますので、是非ご参加ください。

【講習会内容】

- ・1日目(説明) …手引書に基づきながら一般的衛生管理や衛生管理計画作成方法の説明を行います。
 - ・2日目(演習) …理解を深めるため、実際に衛生管理計画作成演習を行います。
- 講習会は2日間ですが、**1日目(説明)のみでも参加可能**です。(2日目のみ参加は不可)

【対象者】

- ・当協会会員
 - ・非会員の冷凍食品製造事業者(一般およびその他の事業者の方は参加不可)
- 申込みに際して、不明な点がありましたら、事務局にお問合せ下さい。

【参加費用】(テキスト、昼食、飲み物含む)

1) 会 員 **2,000円(税込)** /1名

(1日目(説明)のみ参加の場合・・・**1,000円(税込)** /1名)

※当日お釣りの無い様、現金でお支払いください。領収書は、お支払の際にお渡しいたします。

2) 非会員 **35,000円(税込)** /1名

(1日目(説明)のみ参加の場合・・・**20,000円(税込)** /1名)

※非会員の方は事前入金のみとなります。振込先は、申込書が届き次第ご連絡いたします。

振込み票をもって領収書にかえさせていただきます。なお、振込手数料はご負担願います。

【申込み要領】

会場のご案内をお読みください。

【事務局】

〒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 電話：03-3541-3003

会場のご案内

1. 開催内容

1日目:衛生管理計画作成のための手引書の説明

開催日	会場	定員
2019年11月21日(木) 10:00～17:00(受付9:30～)	サンポート高松 63会議室	30名

2日目:衛生管理計画作成の演習

開催日	会場	定員
2019年11月22日(金) 9:20～16:00	サンポート高松 63会議室	15名

会場HP⇒<https://www.sunport-hall.jp/>

2. 申込方法

参加申込み票に必要事項を記入のうえ、FAXにてお申込みください。

申込期限・・・**11月11日(月)まで**

※定員になり次第、募集を締め切ります

- ・受付手続きが完了次第、「確認票」をFAXで送信します。
- ・申込み後、1週間経過しても「確認票」が届かない場合は、事務局までご連絡ください。
- ・「確認票」は本人確認のため、当日必ずお持ちください。紛失した際は前日までに事務局までご連絡ください。
- ・講習会に参加の方は事前課題の提出が必須ですので、お早めに申し込みください。

3. 事前課題の提出

事前に例題と様式を**11月11日**頃までにメールで配信しますので、危害要因分析リスト、HACCPプランを作成し期限までに提出してください。

提出期限・・・**11月18日(月)** 提出先 : tooyama@reishokukyo.or.jp

※事前課題の提出が無い場合、演習には参加できませんので、ご注意ください。

4. 注意事項

- ・昼食持参の場合も参加費用は掛かりますので、ご注意ください。
- ・お振込み後の参加費用の返金是对応しておりません。キャンセルの場合は代理の方にてご参加ください。その場合は事前に事務局までご連絡ください。

衛生管理計画作成講習会プログラム

1 日目（手引書の説明）

時 間	内 容	講 師
9:30～ 9:55	受付	
9:55～10:00	ガイダンス	
10:00～10:05	開催挨拶	一般社団法人日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀
10:05～11:05	衛生管理計画作成手引書の概要	一般社団法人日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀
11:05～12:00	一般的衛生管理（P R P）	一般社団法人日本冷凍食品協会 品質・技術部
12:00～12:45	昼食	
12:45～16:25	具体的な衛生管理計画の作成方法	一般社団法人日本冷凍食品協会 品質・技術部
16:25～16:30	閉会挨拶	一般社団法人日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀

2 日目（衛生管理計画の演習）

時 間	内 容	講 師
9:20～ 12:20	危害要因分析リストについて（班別演習） 発表及び講評等を含む	一般社団法人日本冷凍食品協会 品質・技術部
12:20～15:50	H A C C P プラン作成（班別演習） 発表及び講評等を含む （昼食は時間内で適宜）	一般社団法人日本冷凍食品協会 品質・技術部
15:50～15:55	受講証明書授与	
15:55～16:00	閉会挨拶	一般社団法人日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀

※プログラムは予定であり、軽微な変更をする場合があります。プログラムは講習会当日に会場で配布しますので、ご確認下さい。

申込み先:03-3541-3012(FAX)

一般社団法人日本冷凍食品協会 品質・技術部 宛

整理No.	処理確認
協会使用欄	

衛生管理計画作成講習会（高松会場）

参加申込み票

申込み日	令和 元年 月 日		
申込み内容	参加希望にチェックをいれてください <input type="checkbox"/> 説明のみ <input type="checkbox"/> 説明と演習（2日間）		
ふりがな			
参加者氏名			
	所属部署	役職	
メールアドレス	@		
会社名		会員番号※	
工場名		認定工場No.※	第
連絡先	住所	〒 —	
	電話	—	—
	F A X	—	—

※本協会員は、会員番号・認定工場 No を記入してください。

※演習に参加の方は演習の班を決めるため、以下の①～③について必ずご記入ください。

- ①危害分析を実施したことはありますか？（はい・いいえ）
- ②HACCPプランを作成した経験がありますか？（はい・いいえ）
- ③工場では全ての冷凍食品でHACCPプランがありますか？（はい・いいえ）

講習会で聞きたい質問がございましたら、ご記入ください。