

「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」

【福井会場のご案内】

主催 公益社団法人日本食品衛生協会 公益社団法人福井県食品衛生協会

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受講料：無料
- ③開催日程：9月12日（木） 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）
- ④対象業種及び研修時間：業種 A めん類製造業 13:00-14:20（定員 40 名）  
~~業種 B そうざい製造業 14:10-15:30（定員 40 名）\*受付終了~~  
業種 C 菓子製造業 15:40-17:00（定員 100 名）  
\*研修時間は各業種の講義（70 分）＋共通（10 分）＝80 分となります。

時間	業種等	次第（仮題）
13:00～14:10	[業種 A]	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	[業種 B]	
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	[業種 C]	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

⑥開催会場：福井新聞社・風の森ホール（福井市大和田 2-801）

⑦お申し込み方法：申込用紙に記入のうえ、FAX：0776-28-2221 宛にお申し込みください。

申込締切日 令和元年 8 月 30 日（金）

\*受講の確定は確認票の送付をもってお知らせいたします。

⑧お問い合わせ先：公益社団法人福井県食品衛生協会（担当：大森、黒野）

TEL 0776-28-3788

FAX 0776-28-2221

お願い：本研修会は先着順のためすぐに定員に達してしまうことが予想されます。定員に達し次第、締め切らせていただきますのでお早目のお申し込みをお願いします。

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」

## 福井会場 申込用紙

申込先 公益社団法人福井県食品衛生協会  
FAX 0776-28-2221

[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。

	お申込日	令和元年 月 日
申込業種	<input type="checkbox"/> 業種 A めん類製造業 <input type="checkbox"/> <del>業種 B そうざい製造業</del> ←定員に達したため受付終了 <input type="checkbox"/> 業種 C 菓子製造業 (いずれか1業種のみ、□にチェックしてください)	
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		

\* お申し込み後、確認票をメールもしくはFAXをもって受講決定のご連絡とさせていただきます。