

令和5年1月10日

会 員 各 位

一般社団法人 日本食肉加工協会
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1丁目5番6号
Tel 03-3444-1772、Fax 03-3441-8287

HACCPシステムに基づく衛生管理講習会(食肉製品)
【オンライン講習】の開催について **(再度のご案内)**

拝啓、時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

本年もよろしくお願い致します。さて、本講習会は食肉製品の衛生管理の基礎からHACCPシステムの構築までの知識を習得することを目的として開催をしております。新型コロナウイルス感染症の蔓延防止を鑑み、オンラインにて開催することと致します。

本講習を初めて受講される方、また既に基礎編講習会を受講された方を対象に、実践的な演習を目的とする講習を開催致します。

本講習会を修了された方には「修了証書」をお渡しいたします。

受講を希望される方は、別紙「受講申込書」に必要事項を記入のうえ、令和5年1月20日(金)までに、メール(nikukyoukail@niku-kakou.or.jp)にて、お申込みください。
定員まで空きがございますので、ぜひ参加をご検討ください。

敬 具

〔開催日程及び受講申込要領等〕

1. 日程及び締切等：

日 時	開催方法	定 員	申込締切
令和5年 2月15日(水)、16日(木)、17日(金)、 24日(金)	オンライン形式 Zoom ミーティング	20 名	令和5年 1月20日(金)

2. 受講料：(1名様、消費税含む。)

受講内容	日程	会員	会員外
初めて受講される方 (4日間)	2月15日(水)、16日(木)、17日(金)、 24日(金)	41,000円	61,500円
基礎編を修了された方 (3日間)	2月16日(木)、17日(金)、24日(金)	32,000円	49,500円

3. 申込方法、お申込みの流れ及びお支払い方法：

- (1) 別添の受講申込書に必要事項を記入の上、メール「nikukyoukail@niku-kakou.or.jp」にてお申込み下さい。受領後、参加者の受講用メールアドレスに受付確認メールをお送り致します。
- (2) 受付確認メールにて受講料のお支払いについてご案内致します。なお、受講料入金後のキャンセルにつきましては、協会がやむを得ないと認めた場合を除いて、受講料の返還は対応致しかねますのでご了承ください。

4. プログラム(時間は目安です。)

日程：2月15日(水)、16日(木)、17日(金)、24日(金)

時 間	内容及び講師(敬称略)
【1日目】 9:30～ 10:00～10:05 10:05～17:00 (休憩, 質疑含 む。)	Zoom(ミーティング)の開設 開 会 H A C C Pシステムの概要と食肉製品に係る危害分析及び微生物制御について 麻布大学 教授 森田 幸雄 講演 午前からの続き 食品衛生法における HACCP について (一社)食肉科学技術研究所 食肉製品製造工場における一般衛生管理 同上
【2日目】 9:20～ 9:30～17:00 (休憩含む。)	Zoom(ミーティング)の開設 食肉製品の製法と規格基準及び微生物管理について (一社)食肉科学技術研究所 食肉製品のH A C C Pによる衛生管理 同上 モデルプラン作成のガイダンス 同上 ブレイクアウトルームの説明 (一社)日本食肉加工協会 モデルプランの作成演習 (一社)食肉科学技術研究所
【3日目】 9:20～ 9:30～17:00	Zoom(ミーティング)の開設 モデルプランの作成演習 (一社)食肉科学技術研究所
【4日目】 12:50～ 13:00～17:00	Zoom(ミーティング)の開設 作成モデルプランの発表及び討議 (一社)食肉科学技術研究所

5. 環境及び備品(受講者1名につき)

- ・パソコン
- ・オンライン用カメラ及びマイク
- ・インターネット環境
- ・演習時に使用できるメールアドレス*

*演習状況によってはグループ内で作成ファイルの共有をしていただく事も想定しております。

6. 事務局からのお願い

1 企業様より複数名で受講される場合であって、かつ、演習時に受講者様同士が同じ環境(同室)で受講される場合、マイクを通してハウリングを起こす可能性があります。その場合、円滑な演習を行うために環境の変更(部屋を分ける)等をお願いする場合がございます。

【問い合わせ先】 日本食肉加工協会 管理課 松永、福岡 電話 03-3444-1772 メール: nikukyoukai1@niku-kakou.or.jp
--