

令和7年10月20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

H A C C Pシステムに基づく衛生管理講習会(食肉製品)
【対面講習】の開催について

拝啓、時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、本講習会は食肉製品の衛生管理の基礎からH A C C P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平成9年より開催しております。

4日間講習の前半では食肉製品の規格基準及び微生物管理、製造工程の一般衛生管理について、後半は食肉製品のグループによるモデルプランの作成演習を行い、実践的にH A C C Pシステムを構築していただく内容になっております。

本講習会を修了された方には「修了証書」をお渡し致します。

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7年12月22日(月)までに、メール(nikukyoukail@niku-kakou.or.jp)にて、お申込みください。

※最少実施人数に満たない場合(10名未満)は講習を延期する場合もございますので、ご了承ください。

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	会 場	定 員	申込締切
令和8年 1月20日(火)、21日(水)、 22日(木)、23日(金)	ハム・ソーセージ会館 4階 会議室 東京都渋谷区恵比寿 1-5-6	20 名	令和7年 12月22日(月)

2. 受講料：(1名様、テキスト、昼食代込、消費税含む。)

会 員：49,500 円 会員外：74,250 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、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。請求書はお申出がない限りお送りしませんので、必要な場合はご連絡ください。なお、受講料入金後のキャンセルにつきましては、受講料の返還は対応致しかねますのでご了承ください。(※協会がやむを得ないと認めた場合を除く)

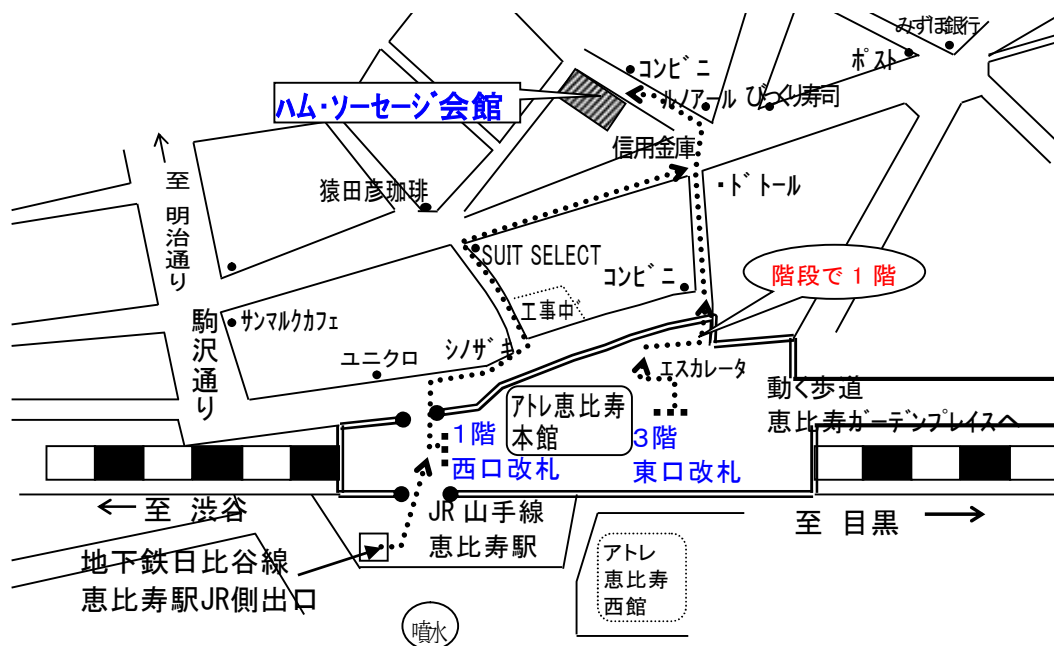
4. プログラム(時間は目安です。)

日程：1月20日(火)、21日(水)、22日(木)、23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。）	開 場 開 会 HACCP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 食肉製品の製法と規格基準及び微生物について （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】 9:00～ 9:30～17:00 （休憩含む。）	開 場 食肉製品製造工場における一般衛生管理 （一社）食肉科学技術研究所 食肉製品のHACCP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 モデルプランの作成演習 同上
【3日目】 9:00～ 9:30～17:00	開 場 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】 8:45～ 9:00～12:00	開 場 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 閉会

【会場への交通アクセス】 ハム・ソーセージ会館 4階 会議室

- ・JR山手線恵比寿駅東口下車 徒歩3分
- ・東京メトロ(地下鉄)日比谷線恵比寿駅JR側出口下車 徒歩4分



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