

HACCPシステムに基づく衛生管理講習会(食肉製品)の 開催について

(旧講習会名：総合衛生管理製造過程に係る講習会)

本講習会は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下記の日程で開催致します。

HACCPに携わる方はもちろん、普段、衛生管理業務に直接携わっていない方でも、理解を深めて頂くことが出来る内容となっておりますので、お気軽にお申し込みください。

記

【実施要領】

1. 日程及び締切等：

| 日 時 | 会 場 | 定 員 | 申込締切 |
|--|--|-----|------------------|
| 令和8年 10月6日(火)、7日(水)、 8日(木)、9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8年 9月18日(金) |

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：受講を希望される方は別紙受講申込書に必要事項をご記入の上、 メール又はFAXにてお申し込みください。

調査指導部 メールアドレス nikukyoukai1@niku-kakou.or.jp / FAX 03-3444-8273

4. プログラム (時間は当日の状況により前後します)

| 時 間 | 内容及び講師 (敬称略) |
|---|--|
| 【1日目】 10:00～10:05 開 会 10:05～17:00 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 (休憩含む。) | 愛知みずほ短期大学 特任教授 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 食肉製品製造工場における一般衛生管理 一般社団法人 日本食肉加工協会 |
| 【2日目】 9:30～17:00 食肉製品製造工場における一般衛生管理 (休憩含む。) | 食肉製品のHACCPによる衛生管理 モデルプラン作成のガイダンス モデルプランの作成演習 一般社団法人 日本食肉加工協会 |
| 【3日目】 9:30～17:00 モデルプランの作成演習 (休憩含む。) | 一般社団法人 日本食肉加工協会 |
| 【4日目】 9:00～12:00 作成モデルプランの発表及び討議 閉会 | 一般社団法人 日本食肉加工協会 |