

「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」
鳥取県会場のご案内

主催 公益社団法人日本食品衛生協会 / 共催 一般社団法人鳥取県食品衛生協会

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定員：各業種 40 名 ③受講料：無料
- ④開催日程及び対象業種：10月8日（火）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）
- 〔開催業種〕豆腐製造業、小規模な菓子製造業、味噌製造業及びそれらに類似する製造事業者

時間	業種等	次第（仮題）
13：00～14：10	豆腐製造業	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 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	小規模な菓子製造業	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
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	味噌製造業	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

研修時間は各業種の講義（70 分）＋共通（10 分）＝80 分となります。

⑤開催会場：倉吉体育文化会館 中研修室（倉吉市山根 529-2 TEL:0858-26-4441）

⑥お申し込み方法：別紙お申込用紙にて、（一社）鳥取県食品衛生協会までお申し込みください。
申込開始日は8月7日（水）からとなります。ご受講の確定は確認票の送付をもってのご案内といたします。なお、定員に達した場合は申込受付を終了させていただきますので、ご了承ください。

⑦お申し込み・お問い合わせ先（受付事務局）

一般社団法人 鳥取県食品衛生協会

（担当）浦川・細井

（連絡先）TEL:0857-27-8661 FAX:0857-27-8663

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」

鳥取県会場 申込用紙

申込先 一般社団法人鳥取県食品衛生協会
FAX 0857-27-8663

[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	
		月	日
申込業種	開催日 10月8日(火)	豆腐製造業・小規模な菓子製造業・味噌製造業 (いずれか1業種のみ、○をお付けください)	
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。
- ・定員に達した場合は、申込受付を終了させていただきますので、ご了承ください。