

一般社団法人兵庫県食品産業協会からのお知らせ！！

「食品衛生の基本とHACCP推進研修(基礎コース※1)」 (対面及びオンライン併用)の受講者を募集しています！

主 催： ポリテクセンター兵庫
後 援： 兵 庫 県
実 施：一般社団法人兵庫県食品産業協会

皆様方もご承知のとおり改正「食品衛生法」が2021年6月1日に完全施行されました。この改正により、全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等を営む事業者)は、HACCPに沿った衛生管理の実施が必要となりました。

しかしながら、多くの事業者から「取り組みは始めたが具体的方法がわからない」、「従業員全体のレベルアップが必要である」などの意見があります。兵庫県食品産業協会では、本年度も“食品衛生の基本とHACCP推進研修(対面及びオンライン)”を実施することとし受講者を下記により募集します。

この研修では、HACCPに沿った衛生管理を進める基礎となる“一般的衛生管理”を再確認し、さらには、HACCP衛生管理計画策定の基礎知識を学習します。

会員の皆様をはじめ食品等事業者の皆様方の奮ってのご参加をお待ちしております。なお、この研修はポリテクセンター兵庫(※2)が生産性向上支援訓練(品質管理基本・品質管理実践)事業の一環として主催し、兵庫県食品産業協会が主管(実施)します。

(※1) HACCP に沿った衛生管理計画作成の「実践コース」については、別途ご案内します。

(※2) 独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構兵庫支部兵庫職業能力開発促進センターの略称

1 開催日及び場所等

(1) 日 時： 令和6年8月22日(木)、29日(木)

各日とも 10:00~17:00 (延べ2日間、計12時間)

(2) 開催場所： 神戸市産業振興センター902号室

神戸市中央区東川崎町1丁目8番4号(神戸ハーバーランド内)

(3) 募集人員： 30名 先着順(オンライン受講者を含む)(募集人員に達ししだい締め切ります)

2 研修内容等 (詳しくは研修カリキュラムをご参照下さい。)

- ・食品衛生法改正の概要
- ・HACCP導入の基礎となる一般衛生管理について
- ・HACCPに基づいた衛生管理計画の策定の基本について

3 対象者

- ・一般社団法人兵庫県食品産業協会の会員及び団体会員(※3)傘下の組合員(孫会員)事業所の従業員等
- ・会員外の食品等事業所から参加も可能です。(事務局までお問い合わせください。)

(※3) 兵庫県食品産業協会の会員団体

- | | | | |
|--------------|--------------|-------------|---------------|
| ・兵庫県食肉協同組合 | ・兵庫県食肉事業協同組合 | ・兵庫県生麺協同組合 | ・兵庫県漬物組合 |
| ・兵庫県清涼飲料協同組合 | ・兵庫県蒲鉾組合連合会 | ・龍野醤油協同組合 | ・兵庫県菓子工業組合 |
| ・兵庫県珍味商工協同組合 | ・兵庫県調理食品協同組合 | ・兵庫県牛乳協会 | ・兵庫県パン商工組合 |
| ・兵庫県乾麺協同組合 | ・兵庫県手延素麺協同組合 | ・神戸青果商業協同組合 | ・神戸生鮮食品商業協同組合 |
| ・神戸蒟蒻事業協同組合 | ・ふるさと食品生産振興会 | ・兵庫県農協中央会 | |

4 受講料(1人当たり) 金5,500円

5 参加申し込み

- ◎ 別紙申込書により、兵庫県食品産業協会にお申し込み下さい。
- ◎ 申込締切 : 令和6年7月22日(月) (募集人員に達しだい締め切ります)
- ◎ 受講申し込み受付の後、受講案内及び受講料等入金方法をご連絡いたします。

6 連絡先等 一般社団法人兵庫県食品産業協会事務局 新岡(ニイオカ)、西阿十(サイアド)

神戸市中央区花隈町12-6 第三大知ビル

TEL 078-361-8154 FAX 078-361-8155

E-mail: h-ssk@eagle.ocn.ne.jp

7 その他

- (1) 研修は感染防止対策として健康管理、手指消毒等にご協力をお願いします。
- (2) オンライン配信は、対面実施と同時配信で ZOOM により行います。受信設備等は受講者でご用意願います。
- (3) オンライン参加者は、受講に当たり「同時双方向通信による生産性向上支援訓練利用規約」(別途連絡予定)を事前にご確認ください。

令和6年度「食品衛生の基本とHACCP推進研修」(基礎コース)カリキュラム

月 日	時 間	講義区分	内 容	小項目	講師氏名
1日目 8月22日 (木)	時間外	挨拶	研修の趣旨説明	同左	ポリテク兵庫
	1時間	基本①	研修の進め方 品質管理の考え方とQC7つ道具について	① 研修の進め方 ② 品質管理の考え方(法の概要) ③ QC7つ道具(一般衛生管理基準) ④ HACCPに沿った衛生管理 ⑤ 厚労省確認の手引書 ⑥ 保健所の監視指導	兵庫県食品産業協会 新岡 史朗
	3時間	基本②	HACCPと前提条件プログラムである「一般的衛生管理」について	① 食品衛生・品質管理とは ② 食中毒予防の三原則 ③ 一般的衛生管理基準の解説 ④ 一般的衛生管理の実例 ⑤ 求められるHACCP	食品微生物科学協会 高柳 竜雄
	2時間	基本③	食品衛生の基本となる「個人の衛生管理」について	① なぜ必要か ② 感染経路について ③ 従事者が汚染源で食中毒事例 ④ 検便検査について ⑤ 身だしなみ、手洗いの重要性 ⑥ 従業員教育	食品微生物科学協会 西井 成樹
2日目 8月29日 (木)	3時間	基本④	食品製造環境の安全性確保(製造環境を維持する5S)	① 施設基準。不備の事例 ② 5Sの解説 ③ 洗浄・殺菌	食品微生物科学協会 武政 二郎
		基本⑤	食品製造環境の安全性確保(そ族・昆虫対策)	① そ族・昆虫の解説 ② そ族・昆虫対策の解説	
	3時間	基本⑥	食品製造業における危害要因と対策	① 危害の分類 ② 生物的危害とその対策を解説 ③ 物理的危害とその対策を解説 ④ 科学的危害とその対策を解説 ⑤ HACCPプランの考え方を解説	食品微生物科学協会 横井川 久己男
	時間外	アンケート	受講者アンケート記入	同左	事務局

注1 各項目で受講者への質問投げかけや、個人またはグループで考える5～10分程度のミニ演習を実施します。

注2 12時から13時は昼休み、その他休憩は1時間に10分を目途に適宜実施します。

(別紙) 食品衛生の基本とHACCP推進研修(基礎コース)受講申込書

送 り 先： 一般社団法人兵庫県食品産業協会事務局 宛

FAX 078-361-8155 E-mail: h-ssk@eagle.ocn.ne.jp

申込締切：令和6年7月22日(月)まで(募集人員に達ししだい締め切ります)

令和 年 月 日

1 受講者氏名等

(ふりがな) 氏 名	性 別	年 齢	会 社 名	参加区分 いずれかに○ (※1)	就業状 況(※ 2)	従事部 門(※ 3)
①				対面・オンライン		
②				対面・オンライン		
③				対面・オンライン		

(※1)：オンライン参加の場合はメルアドを記載してください。

- ① _____
- ② _____
- ③ _____

(※2)：就業状況の欄には、正社員、非正規雇用、その他を記載して下さい。

(※3)：従事部門の欄には、製造、品質管理、その他等を記載して下さい。

2 受講書発送・受講料請求先等

会 社 名		
住 所	〒	
会社規模(※4)		
所属団体(※5)		
申 込 担 当	氏 名	
	部署名	
	TEL	
	FAX	
	メール	

(※4) 会社規模欄には、①1～29人、②30～99人、③100～299人 ④300～499人 ⑤500人以上の番号を記入。

(※5) 下記の団体に所属しておられる場合は、所属団体欄に団体名を記入して下さい。

- ・兵庫県食肉協同組合 ・兵庫県食肉事業協同組合連合会 ・兵庫県生麺協同組合 ・兵庫県漬物組合
- ・兵庫県清涼飲料協同組合 ・兵庫県蒲鉾組合連合会 ・龍野醤油協同組合 ・兵庫県菓子工業組合
- ・兵庫県珍味商工協同組合 ・兵庫県調理食品協同組合 ・兵庫県牛乳協会 ・兵庫県パン商工組合
- ・兵庫県乾麺協同組合 ・兵庫県手延素麺協同組合 ・神戸青果商業協同組合 ・神戸生鮮食品商業協同組合
- ・神戸蒟蒻事業協同組合 ・ふるさと食品生産振興会 ・兵庫県農協中央会 ・姫路、龍野商工会議所

【個人情報の取り扱い】 記入いただいた個人情報は、研修の実施に関する事務処理(受託先への提供、本研修に関する各種連絡、研修終了後のアンケート送付等)、業務統計、食産協からの関連情報提供にのみ利用させていただきます。