

食品衛生の基本とHACCP推進研修（明石地区）の受講者を募集しています！！

一般社団法人兵庫県食品産業協会

皆様方の事業所では、“HACCPによる衛生管理”の対応はできましたでしょうか。

皆様方もご承知のとおり改正「食品衛生法」が改正され、令和3年6月1日には完全施行されることになりました。

この「食品衛生法」の改正により、原則として、全ての食品等事業者には、一般衛生管理に加えて、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなります。

具体的には“一般的な衛生管理”に加えて“HACCPに沿った衛生管理”の計画を作成し、それに基づき衛生管理を実施することが必要となってきます。

このような状況を踏まえ、兵庫県食品産業協会では、スムーズに対応できるようにするため、“食品衛生の基本とHACCP推進研修”を神戸地区・姫路地区で開催してきましたが、まだ十分に情報が行き届いていない状況にあるため、本年度、明石地区においても研修を実施することになりました。

この研修では、“HACCPに沿った衛生管理（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）”とはどういう事なのか、これらの進める基礎となります“一般的衛生管理”の再確認、さらには、HACCPに沿った衛生管理（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）を進めるための理計画の作成等について具体的に学ぶことができます。

また、今回の研修では世界中で猛威を振るっております新型コロナウイルス感染症に対して、食品製造業者としてどのような対応が必要かなどについても研修することとしております。

準備がまだ整っていないとお困りの事業者の皆様方にとりましては、非常に参考になる研修内容になっておりますので、会員の皆様をはじめ食品製造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、この研修会はポリテクセンター兵庫（※1）所管の生産性向上支援訓練（品質管理基本・品質管理実践）事業を活用して実施します。

（※1）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3年2月5日（金）、12日（金）、19日（金）、26日（金）
各日とも 9：30～16：30 （延べ4日間、24時間の研修）
- （2）開催場所： ウィズあかし 803会議室
（明石市東仲ノ町6番1号 アスパア明石北館8階）
- （3）募集人員： 30名 先着順

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。）

- ・ HACCP に沿った衛生管理
- ・ 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作成と実践について

3 対象者

- ・ 原則として一般社団法人兵庫県食品産業協会の会員及び団体会員（※2）傘下の組合員（孫会員）事業所の従業員等
- ・ 会員外の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。）

（※2）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

4 受講料等（1人当たり）

（単位：円）

区 分	会員（孫会員を含む）	会 員 外	備 考
受 講 料	11,000	11,000	
協会事務負担金	—	5,000	
計	11,000	16,000	

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3年1月15日（金）（募集人員に達ししだい締め切ります）

6 連絡先等

一般社団法人兵庫県食品産業協会事務局 泉谷、藤本

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）この研修に参加に要する経費等は、兵庫労働局が所管します助成事業の対象となります。助成を受けようとされる場合は研修実施の1カ月前までに、労働局への手続が必要となりますのでご注意ください。

（2）お申し込み後、受講申し込み受付、受講案内及び受講料入金方法等をご連絡いたします。

食品衛生の基本とHACCP推進研修 カリキュラム(明石地区)

区分	内容	研修月日	研修時間	講師	備考	
基礎編	食品衛生法改正の概要	食品衛生法改正の内容	2月5日 9:30~10:20	1	一般社団法人兵庫県食品産業協会 泉谷 裕司	ウイズあかし 803会議室 (アスピア明石北館8階)
	一般的衛生管理	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	10:30~12:30	2	一般社団法人神戸食品微生物科学協会 安田 新	
	食品製造環境の 安全性確保	製造環境を維持する5S(整理、整頓、清潔、清掃、習慣)について	13:30~15:20	2	安田 新	
		洗浄・殺菌について	15:30~16:30	1	武政 二郎	
	そ族・昆虫対策	防虫・防鼠	2月12日 9:30~10:20	1	武政 二郎	
	食品の危害とは	食品製造における危害と対策について ・生物的危害について ・物理的危害について ・化学的危害について	10:30~14:20 (1時間休憩あり)	3	横井川 久己男	
	従事者の衛生管理	食品衛生の基本となる個人衛生管理について (新型コロナウイルス感染症を含む従業員の衛生管理)	14:30~16:30	2	西井 成樹	
区分	内容	研修月日	研修時間	講師	備考	
実践編	HACCPに基づいた 衛生管理計画の作成	・HACCPの概要おさらい	2月19日 9:30~16:30 (1時間休憩あり)	6	高柳 竜雄	ウイズあかし 803会議室 (アスピア明石北館8階)
		・導入のための7原則12手順				
・製品説明書の作成						
・製造工程図(フローダイヤグラム)の作成						
・危害分析の説明、実施						
重要管理点の決定						
管理基準の設定						
モニタリング方法の決定						
改善措置方法の設定						
HACCPに基づいた 衛生管理計画の作成	・危害分析の実施	2月26日 9:30~16:30 (1時間休憩あり)	6	高柳 竜雄	ウイズあかし 803会議室 (アスピア明石北館8階)	
	・HACCPプランの作成					
	・HACCPプランの発表					

(別紙) 食品衛生の基本とHACCP推進研修受講申込書(明石地区)

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

申込締切：令和3年1月15日(金)まで

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	就 業 状 況 (※1)	従 事 部 門 (※2)

(※1)：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。

(※2)：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。

3 受講書発送・受講料請求先等

会 社 名		
住 所		
会社規模(※3)		
所属団体(※4)		
申 込 担 当	氏 名	
	部署名	
	T E L	
	F A X	
	メー ル	

(※3) 会社規模欄には、①1～29人、②30～99人、③100～299人 ④300～499人
⑤500人以上 の番号を記入して下さい。

(※4) 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
- ・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7

【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)及び業務統計にのみ利用させていただきます。