**令和元年度　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」**

**愛知県会場のご案内**

**主催　公益社団法人日本食品衛生協会／共催　一般社団法人　愛知県食品衛生協会**

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：　令和２年１月２８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 | | **［パン］** | | 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 | | **［豆腐］** | | 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 | | **［菓子］** | | 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： ウィンクあいち（名古屋市中村区名駅４丁目4-38）

⑥お申し込み方法：別紙お申込用紙にて、愛知県食品衛生協会までお申し込みください。

申込開始日は１２月１１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いたします。（締め切り　１２月２７日（金））

⑦お申し込み・お問い合わせ先（受付事務局）

愛知県食品衛生協会

　（担当）　松宮　伊藤

（連絡先）TEL　０５６２－４４－８４０１　　FAX　０５６２－４４－８４０４

**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」**

**愛知県会場　申込用紙**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | | お申込日 | 月　　　　日 | |
| 申込業種 | 開催日  1月28日（火） | [パン]　　[豆腐]　　[菓子]  （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 |  | | | | | |

申込先　愛知県食品衛生協会

FAX　　０５６２－４４－８４０４

［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。