

2020(令和2)年12月4日

組員各位

全国いか加工業協同組合

組合主催研修会Ⅱ「ステップアップ研修会」のご案内

時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて今年度はコロナ過での研修の実施となりますことから、この「組合主催研修会Ⅱ」につきましても、秋に実施の「組合主催研修会Ⅰ」と同様にリモート受講併用で開催をさせて頂きたいと考えます。

また、同日の受講が難しい場合に備え、後日講義の録画データも公開(期間限定にて)させて頂く予定としております。同時にリモート受講がし易いように、1日1テーマといたしました。

1. 今年度の「組合主催研修会Ⅱ」のテーマの概要

この研修会は、「ステップアップ研修会」と称し、より応用的、実践的な内容としております。今回は特に、来年(2021年)6月より、猶予期間が終了し完全実施が予定されております「HACCPに沿った衛生管理の制度化」への実践的な内容を中心に、以前から要望の高かった従業員教育についてテーマとしております。

HACCPについては、1事業所あたりの食品取扱者が①50名未満と②50名以上ではその対応に大きく違いがありますので、①、及び②についてそれぞれの「具体的な対応方法」をテーマといたします。また一部認証の取得についても触れさせていただきます。

2. テーマの内容について

1) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(50名未満の企業向け)

現在この対象企業向けの手引書が、年内を目途に全水加工連より発行される予定です。基本的にはこの手引書に従った対応を行うことで問題はありますが、特に今回は手引書を使った「いか」の加工者向けに特化した実践的な内容でレクチャーいたします。

2) HACCPに基づいた衛生管理(50名以上の企業向け)

こちらのケースは手引書のような具体的な指標がありませんので、「いか」の加工者向けの具体的な事例を使ってHACCPプランの作成まで対応出来るようにレクチャーします。同時に今後、認証(食品マネジメントシステム)を取得するケースも想定して、その特徴やメリット等についても解説いたします。

3) 従業員教育のスキル養成

教育プランを作成し「わかりやすく教える」「自立して仕事出来るようにする」を目標に、OJT, Off-JTを通じた、従業員教育の実施方法についてレクチャーいたします。職場指導者の育成にも大いに役立てると考えます。

3. 受講方法について

今回の研修会では、3つのタイプの受講スタイルを設定します。

1) 会場での受講(受講料無料、交通費補助)

開催場所: 東京都大田区平和島四丁目1番23号 JS プログレビル 3 階

最寄駅: 京急本線 平和島駅 徒歩 8 分

モノレール 流通センター駅 徒歩 9 分

開催日程: 2021年2月1日(月)~3日(水)の3日間 (1日単位での受講可)

2) リモートでの受講(受講料無料)

コロナの影響により会場での参加が難しい組合員様向けに「リモート受講」を上記と同日、同日程・時程にて行います。

通信接続出来るパソコンがあれば、1社につき複数の方の受講も可能です。

また、録画視聴と違って質問等も可能です。

3) 研修の録画の視聴による受講(受講料無料・申込不要)

研修日程終了後に1テーマにつき1週間程度公開される録画を視聴頂けます。

テキスト類もダウンロードして頂くことが可能です。

3. 参加費用等について

1) 交通費: 本研修会は会場参加の場合、原則として全額の交通費を負担いたします。

但し、合理的かつ経済的なルートによることを原則として、旅費計算ソフトで計算される標準的な費用を上限とさせていただきます。また、在来線で1時間以内の距離の新幹線の利用、タクシーの利用は補助対象外となりますのでご注意ください。

2) 宿泊費用: 研修日数分(3日の研修であれば3泊分)の宿泊料を1泊の上限を1万円まで補助致します。

3) 研修実施日の昼食はお弁当を提供させていただきます。

4) その他の費用は、受講者の負担となります。

4. お申込方法・交通費等の精算方法

1) お申込は、参加申込フォームに記載し、1月15日(金)までに申し込んでください。

* 申込フォームには「**会場用**」と「**リモート用**」がありますので、該当する方のフォームで申し込んでください。

2) 交通費等の精算は交通費等精算フォームに記載の上、研修終了後に提出してください。

詳細はフォーム内に記載の注意事項をご確認ください。

<ご注意>

会場受講の場合は、コロナウイルス対応の為、定員を15名までに限定させて頂く可能性がございます。その場合は、申込先着順とさせていただきますこと、ご了承ください。

* 参加申込フォーム、及び交通費等精算フォームは、全いかのホームページ「定型書式ダウンロード」(URL以下)よりダウンロードしてご使用ください。

<http://www.zen-ika.com/download.html>

以 上

組合主催研修会Ⅱ「ステップアップ研修会」 カリキュラム

冬季開催・・・基礎研修のワンランク上、知識を現場に反映させる研修会	
ねらい	1. HACCPの制度化に向けた「具体的な対応方法」の理解を図る。 <ul style="list-style-type: none"> ・50人未満の工場編（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理） ・50人以上の工場編（HACCPに基づいた衛生管理） 2. わかりやすく、有効な教育を実施し、個人毎のスキルを管理する

冬季テーマ1（2/1 Mon）.

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（1事業所従業員50名未満向け）

※ 受講には前講習会の「HACCPの基礎知識」の内容を理解していることを推奨。

時間	講義名	主な内容	方法
10:00～10:10	主催者あいさつ オリエンテーション	—	—
10:10～10:20	「HACCPに基づいた衛生管理」と 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の区分	食品衛生法の改正によりHACCPが制度化されました。これからは「HACCPに基づいた衛生管理」若しくは「HACCPの考え方を取り入れた管理」の導入が不可欠になりますが、皆さんの工場がどちらのカテゴリに入るのか、区分の考え方について解説します。	講義
10:20～12:10	一般衛生管理の ポイント	一般衛生管理として実施するべき事項の整理と、規定方法、管理方法、記録様式の作成方法などについて解説し、また「衛生管理計画①」を記載することで理解を深めて頂きます。	講義
12:10～13:10	昼休憩		
13:10～14:00	HACCPの準備	手順書を用いた自社製品のグループ分けと、グループ毎の管理ポイントを解説します。また準備文書として、製品説明書と製造フローについて、記入・作成方法の説明と簡単な作成を行って頂きます。	講義 実習
14:10～15:45	工程管理の設定	グループ毎の重要管理点の解説と、それを踏まえて「衛生管理計画②」を作成し、管理の全体概要を作成します。	講義 実習
15:45～16:00	質疑応答 理解度テスト	—	—

注意） 講義の時間割や内容については、変更する場合がございます。ご了承ください。

冬季テーマ2 (2/2 Tue). 従業員教育のスキル養成

時間	講義名	主な内容	方法
9:00～ 9:05	オリエンテーション	—	—
9:05～11:20 (途中休憩あり)	教育プランの策定	誰に、何を、どのように教育するのか、組織としての教育の全体像の策定方法について解説し、作成して頂きます。	講義 実習
11:30～12:00	従業員教育の実施方法 (前半)	教育方法として、OJTやOff-JTなどがあります。まずは“わかりやすく”教えるにはどのような工夫をする必要があるのか、について考えます。 (午後へ続く)	講義 実習
12:00～13:00	昼休憩		
13:00～15:40 (途中休憩あり)	従業員教育の実施方法 (後半)	(午前の続き) “わかりやすく”教えるためのコツを踏まえ、OJTやOff-JTなどの教育はどのように実施するのが適切か、検討し、実施し、再度検討することで、最適な方法を模索します。	講義 実習
15:50～16:45	教育結果を検証し 整理する	教育は教えたら終わりではなく、教えられたことをきちんと理解し、自立して仕事ができるようにすることが目的です。そのためには教育結果の評価が不可欠であり、これを行う際のポイントを解説します。	講義 実習
16:45～17:00	質疑応答 理解度テスト	—	—

注意) 講義の時間割や内容については、変更する場合がございます。ご了承ください。

冬季テーマ3 (2/3 Wed).

HACCP に基づいた衛生管理 (1 事業所従業員50名以上向け)

※ 受講には前講習会の「HACCP の基礎知識」の内容を理解していることを推奨。

※ 理解促進のため冬季テーマ1『一般衛生管理のポイント』の受講を推奨。

時間	講義名	主な内容	方法
9:00~ 9:05	オリエンテーション	—	—
9:05~ 10:50	HACCP の準備	HACCP の12手順のうち、準備段階の1~5の取り組み方について説明します。製品説明書と製造工程図については、「いかフライ」を題材として実際に作成してみます。	講義 演習
11:00~12:00	危害分析を実施する (前半)	まず、手順6. 危害分析について、具体的な作業方法を説明します。 その後、前章で作成した「いかフライ」の製造工程図を基にして、この製品の危害分析を実施し、手順7. CCPの決定まで行って頂きます。 (午後に続く)	講義 実習
12:00~13:00	昼休憩		
13:00~14:20	危害分析を実施する (後半)	(午前の続き) 午前から行なってきた危害分析とCCPの決定についての実習を引き続き実施し、成果物について検討します。	講義 実習
14:30~15:30	HACCP プランの作成	危害分析で決定された CCP に対して HACCP プランを作成します。作成方法の事例を基に解説した後、実際にプランを作成して頂きます。	講義 実習
15:30~16:00	HACCP を含んだ様々な管理システム	HACCP を取り込んだ食品安全マネジメントシステムは様々あります。ここでは代表的な ISO22000,FSSC22000、JFS などについて、それぞれの特徴や違い、メリットなどについて解説します。	講義
16:00~16:15	質疑応答 理解度テスト	—	—

注意) 講義の時間割や内容については、変更する場合がございます。ご了承ください。