

2021(令和3)年11月30日

組合員各位

全国いか加工業協同組合

2021 組合主催研修会Ⅲ 「新食品表示基準・HACCP 再確認の研修会」 のご案内(全2日日程)

2022年4月より実施される食品表示基準改正に向けての最終確認、2021年6月より施行された HACCP 導入後の運用の再確認を行うことを目的にします。
いずれも出来るだけ「いか加工」に特化した内容で、製造現場に即した Q&A に対応できる研修にしたいと思えます。

1. 組合主催研修会Ⅲの内容

1)研修内容:別紙カリキュラムの通り

2)開催日程:2022年2月1日(火)~2日(水)の2日間

内容上、受講を希望される日程・時程のみの受講でも構いません。

3)対象者:どなたでも(特に食品表示、HACCP に関連するご担当者)

4)受講方法

対面受講、リモート受講のいずれの受講も可能

・対面受講: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

・リモート受講:ZOOMによる

注)リモート受講でのご参加の場合は、個別のパソコンで、カメラ及びマイク設備を有していることを推奨いたします。

2. お申込方法

①お申込は、参加申込フォームに記載し、1月21日(金)までに申し込んでください。

受理については、指定のメールアドレスにご返信いたします。

②グーグルフォームでもお申込が出来る様にいたしました。

以下の URL から入って頂き、必要事項をマークまたは記入して頂き、送信ボタンを押下してください。

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8E1vWFrPZ79NoGTe3NUSi9vA-8aseqecIZADAE9UnGdvGcA/viewform?usp=sf_link

3. 交通費等の精算方法

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。
詳細はフォーム内の注意事項をご確認ください。

<ご注意>

コロナウイルス対応の為、会場受講の定員を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、先着順優先とさせていただきますこと、先んじてご了承をお願いいたします。

*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>

4. 宿泊等の参加費用について

①交通費:本研修会は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。

②宿泊費用:2泊分(宿泊料は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、研修者の負担となります。

5. 旅行社のご利用について

航空券、JR チケット、ホテルのご手配については、以下の旅行社をご利用頂けます。
ご利用いただいた場合、組合精算となり代金のお支払いは必要ありません。

東武トップツアーズ(株) 東京法人営業部 担当:池田 正人

TEL:03-6667-0534

masato_ikeda@tobutoptours.co.jp

以上

1日目 2022年2月1日(火)

2022年4月より実施される食品表示基準改正に向けての確認

時間	課題	内容の詳細	研修方法
13:00~13:05	オリエンテーション	—	—
13:05~16:30 (途中休憩あり)	新たな原料原産地表示制度への対応	生鮮原料や中間加工原料を使用して製品を製造した場合の、原材料名の表示方法を解説する。 1)原材料名の表示方法 2)具体的な原料原産地表示の方法 3)特色のある原材料表示	講義
16:30~17:00	質疑応答	—	—

2日目 2022年2月2日(水)

2021年6月より施行されたHACCP導入後の運用の確認

時間	課題	内容の詳細	研修方法
9:30~11:00	一般的衛生管理とHACCPについて (HACCPの基礎内容)	PRP(一般的衛生管理)とHACCPの関係や、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」の衛生管理計画①及び②の関係、PRPで実施すべき内容について学びます。	講義
11:15~12:00	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書(小規模な水産加工業者向け)の導入について (50名未満の事業者向け)	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書の解説、現場の管理や、文書記録の整備方法について学びます。	講義
12:00~13:00	昼食		
13:00~14:15	午前中の続き	午前中の続き	講義
14:30~16:30	HACCPに基づく衛生管理について (50名以上の事業者向け)	システム導入時や導入後の注意点について学びます。	講義
16:30~17:00	質疑応答	—	—

注意)時間割については、進捗状況に応じて変更する場合がありますことをご了承ください。