

2019年4月3日

関係各位

HACCP 認定加速化支援センター 構成機関
一般社団法人 大日本水産会

水産加工業者向け HACCP 講習会 (3日間) のご案内【5月東京開催】

謹啓

この度本会は「HACCP 認定加速化支援センター」の構成機関として、水産庁の補助事業であります「平成 31 年度水産物輸出倍増環境整備事業」に係る「HACCP 認定加速化支援事業」の一環として、5月に東京にて HACCP 講習会を開催いたしますのでお知らせいたします。

本事業では、我が国の水産物輸出を促進するために各種事業に取り組んでおります。HACCP 認定加速化支援事業では、加工場などの品質・衛生管理への取り組みを啓発、支援することで HACCP の導入・普及を支援し、水産物輸出のための環境整備を行うことを目的としております。

当 HACCP 講習会 (3日間コース) は 水産食品加工業者、水産関係団体等の皆様を対象とした、FDA/水産食品 HACCP を基本にハザード分析から HACCP プランの作成が行える人材を養成するための講義およびグループ演習からなる講習会です。

受講料は、水産庁の補助事業により無料となっておりますが、希望者多数の場合は、事業趣旨に則り水産食品加工業者の方を優先させていただきますので、ご理解のほど何卒よろしくお願いいたします。

謹白

記

1. 日 程： 2019年5月22日(水)から5月24日(金)まで
2. 会 場： TKP 溜池山王カンファレンスセンター カンファレンスルーム 4 A
〒107-0052 東京都港区赤坂 2-12-13 UHA 味覚糖赤坂ビル
TEL：03-5575-3650 (事務所直通)
3. 対象者： 水産加工業者、水産関係団体等関係者 (1加工場2名まで)
(主に現場のキーパーソン、チームリーダー育成のためのトレーニングです。)
4. 内 容： FDA/水産食品 HACCP 規則に基づく講義および演習
(1. HACCP 7原則 2. FDA 水産食品規則の解説ならびに FDA 指針活用方法
3. 演習：ハザード分析・HACCP プラン作成)
5. 定 員： 36名 (定員を超えた場合は調整)
6. 費 用： 無料 (受講料、テキストについて)
但し、交通費・宿泊費および食事等については各自で手配・ご負担願います。
7. 主 催： HACCP 認定加速化支援センター 構成機関 一般社団法人 大日本水産会
8. 応募方法： 当会ホームページよりお申し込みください。(応募締切：4月26日〔金〕)

*調整後のご案内につきましては、5月9日までに事務局よりご連絡いたします。

多くの加工場の方にご参加いただけるよう、お申し込みは1加工場あたり2名までとお考えください。また応募多数の場合はご希望にそえないこともございます。

【お問合せ先】 HACCP 認定加速化支援センター
構成機関 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 品質管理課
TEL：03-3585-6985 FAX：03-3582-2337

HACCP 認定加速化支援センター 構成機関

一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 品質管理課 HACCP 講習会事務局 宛

(FAX : 03-3582-2337)

HACCP 認定加速化支援事業 2019年度HACCP講習会 (FDA方式3日間コース)

参加申込書

2019年5月22日～5月24日 (会場:TKP溜池山王カンファレンスセンター)

締め切り:2019年4月26日(金)

申込年月日:2019年 月 日

よみがな 受講希望者名	(男・女)
ローマ字	〈へボン式〉
貴社・団体名	
所属部署／役職 名	
住所	〒
電話番号	
FAX 番号	
e-mail アドレス	
主な製造品目	
水産物輸出について (対米向け)	1. 現在輸出している 2. 今後輸出を目指していく 3. 輸出予定なし 4. その他、対米以外等 ()
HACCP 取組状況	1. 既に大日本水産会の認定を受けている 2. 現在大日本水産会の現地指導を受け、認定取得へ向け準備中 3. 大日本水産会の認定取得については検討中 4. 他の認証を取得している () 5. その他 ()
連絡担当者／連絡 先 (受講者と異なる場 合)	

HACCP 講習会申込についての注意事項

- ☆ 大日本水産会のホームページよりお申し込みください。
(アドレスが無い方のみ FAX でお送りください) URL : <http://qc.suisankai.or.jp/>
- ☆ 補助事業の趣旨により受講者を幅広く募るため、お申し込みは 1 加工場あたり 2 名までとさせていただきます。
- ☆ 申込完了後に、Google フォームからの自動受信メールが届かない場合は、お手数ですが講習会事務局 (TEL : 03-3585-6985) までご一報くださいますようお願いいたします。
(尚、この時点では受講決定ではありません。)
- ☆ 受講については先着順ではございません。締め切りまで受付をした後、状況に応じて調整を行い、事務局より受講可否についてメールにてご連絡を差し上げます。
- ☆ 定員を超えるお申し込みがあった場合は、事務局にて調整を行います。水産庁の補助事業であるため、原則水産加工業者の方を優先させていただきます。受講をお断りさせていただく、また参加人数を 1 名に調整していただくなど、ご希望にそえないこともございますので、あらかじめご了承ください。
- ☆ お申し込みをキャンセルされる場合は、早めにご連絡をお願い致します。受講決定後のキャンセルは極力お控えください。
- ☆ 受講者の変更は可能ですが、3 日間の全日程を参加していただく事が要件です。受講者変更の際は、1 週間前までにご連絡をお願い致します。

HACCP講習会スケジュール

時間	講習内容
＜第1日目＞	
9:00～9:30	開講挨拶 主催者(一般社団法人大日本水産会)
	自己紹介(講師・受講者) オリエンテーション
9:30～10:15	アライアンス講習会及び HACCP の紹介 (序章、第1章)
10:30～12:00	前提条件プログラム (第2章)
	昼食(60分)
13:00～14:30	水産食品安全ハザード (第3章)
14:45～15:30	HACCP 計画作成の準備段階 (第4章)
15:45～16:45	原則1:ハザード分析 (第5章)
17:00～18:00	原則2:重要管理点 (第6章)
18:00～18:30	HACCP 計画を作る際の情報源 (第13章)
	FDA ガイダンスの活用方法について
＜第2日目＞	
9:00～9:45	原則3:管理基準の設定 (第7章)
9:45～10:30	原則4:重要管理点のモニタリング (第8章)
10:45～11:30	原則5:修正措置 (第9章)
11:30～12:00	演習説明・準備(グループ分け・机移動)
	昼食(60分)
13:00～17:00	演習-1 ハザード分析ワークシートの作成 (ハザード分析～重要管理点の決定)
17:00～19:00	演習の発表-1
＜第3日目＞	
9:00～10:15	原則6:検証手順 (第10章)
10:30～11:15	原則7:記録の付け方と保管の手順 (第11章)
11:15～12:00	水産食品のHACCP規則 (第12章)
	昼食(60分)
13:00～15:00	演習-2 HACCPプランの作成(管理基準の設定～記録)
15:15～17:00	演習の発表-2
17:00～18:00	修了問題演習・講評等

【講習会の構成】

- ・ HACCP の基本 (7 原則)
- ・ HACCP および FDA の規則、ならびに HACCP 計画を作成する際に役立つ資料についての解説
- ・ 水産食品 HACCP 計画を作成するためのグループ演習

※2 日目は演習の状況により 19 時を過ぎることがあります。