静岡茶衛生管理者フォローアップ研修

「輸出拡大に向けたＨＡＣＣＰ研修」の開催について

近年の食品業界で、義務化に向けて急速に浸透するＨＡＣＣＰの基本知識を習得し、各茶工場で実践できるような応用力を身に付けることを目的とした研修を開催します。

記

１．日時　　　平成３０年１月１８日（木）～１９日（金）

　　　　　　　　　　　　１０：３０～１６：００（受付９：３０～）

２．場所　　　静岡県男女共同参画センター「あざれあ」５階　５０２会議室

**※駐車場はありませんので、交通機関をご利用下さい**

３．内容　　　テーマ「輸出拡大に向けたＨＡＣＣＰ研修」

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | １月１８日(木) | １月１９日(金) |
| 午前 | ・近時の食品業界の動向とＨＡＣＣＰ推進の背景  ・ＨＡＣＣＰと一般衛生管理の関係  ・ＨＡＣＣＰ７原則１２の手順 | ・危害分析の着眼点  ・危害分析の作製（演習）  ・動線管理／工場レイアウト |
|  |  |  |
| 午後 | ・ポジティブリストの基礎知識  ・製品規格書の書き方  ・食品安全に関する国際規格の概要と  ＨＡＣＣＰの関係 | ・ＨＡＣＣＰプランの作成(演習）  ・モニタリングと検証  ・ＨＡＣＣＰの活用方法 |

　　　　　　　講師：カムイブレインスコンサルタント（株）　浅田泰晴氏

**※食事の用意はありませんので、お近くの食堂をご利用ください。**

４．定員　　　５０名（先着順）

５．受講料　　２，０００円（資料代）

６．申込方法　別紙申込書にて、ＦＡＸまたは郵送にてお申し込みください。

　　　　　　　定員になり次第締め切ります。

７．その他　　本研修は静岡茶衛生管理者認定者及び平成２９年度静岡茶衛生管理基礎研修修了者を対象としており、基本的に認定者以外の方の受講はお断りしております。

～ＨＡＣＣＰとは～

　原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、異物混入や微生物汚染等の危害要因を分析・特定した上で、危害の発生防止につながる重要な工程を継続的に監視・記録するシステムです。

　ＨＡＣＣＰ方式を用いることで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能になるとともに、原因の追究を容易にすることも可能になります。

（公社）静岡県茶業会議所内静岡茶衛生管理者研修事務局　あて

平成２９年１２月２５日（月）申込み締切

（締切前でも定員に達したところで締切ります）

ＦＡＸ：０５４－２５２－０３３１

**静岡茶衛生管理者フォローアップ研修（**ＨＡＣＣＰ研修）

**参加申込書**

申込日：平成２９年　　月　　日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 氏　　　　　　名 | |  |
| 認　　定　　番　　号 | |  |
| 連　絡　先 | 住所 | 〒 |
| 電話番号 |  |
| ＦＡＸ |  |
| E-MAIL |  |

※ご記入いただいた情報は適切に管理し、本研修の準備・運営の目的に限り使用させていただきます。

静岡茶衛生管理者研修事務局

（公社）静岡県茶業会議所内

〒４２０－０００５

静岡市葵区北番町８１

Tel：０５４－２７１－５２７１

FAX：０５４－２５２－０３３１