食品製造業品質管理担当者等
一般講習会 のご案内

多彩な講師陣！　食品工場や流通関係者からもご好評を頂いています

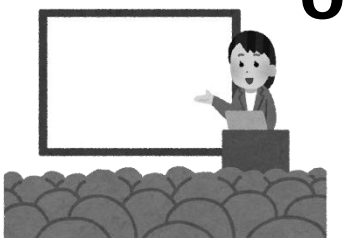
食品関係全品目に共通する品質管理等について一般的な基礎知識の習得を目的としております。

- 食品製造業で、**品質管理**又は **JAS 格付業務**を担当している方々を広く対象とします。
- **社員教育**にもご活用いただけます。

本講習会と JAS 登録認証機関等が開催する品目ごとの専門講習会を併せて受講修了された方は、JAS 認証の技術的基準によって義務付けられている、品質管理責任者等の講習会受講に関する資格要件を満たすことができます。（本講習会を指定している登録認証機関は、別表 のとおり。）

修了証書を
発行します

選べる！「会場参加」
or「Web 参加（Live 配信）」



職場でも、自宅でも
インターネット環境※があれば
どこからでもご参加いただけます

※Web 参加の推奨環境は、受講についての注意をご確認ください。

日程及び会場

	日　程	会　場
第 3 回 （東京）	令和 9 年（2027 年） 2 月 16 日（火）、17 日（水）	鉄鋼会館 東京都中央区日本橋茅場町 3-2-10

受　講　料

	JAS 協会員	賛助会員	一　般
会場参加	30,000 円／人	34,000 円／人	41,000 円／人
Web 参加	40,000 円／人	44,000 円／人	51,000 円／人

※　受講料（非課税）は、テキスト代（会場参加及び Web 参加）と昼食代（会場参加のみ）を含みます。

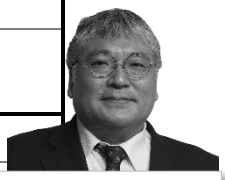
主催：一般社団法人日本農林規格協会（JAS 協会）　東京都中央区日本橋兜町 15-12　TEL 03(3249)7120

カリキュラム

	時　間	課　目	講　師
第1日	10:30～10:45	（ 開講あいさつ ）	（一社）日本農林規格協会
	10:45～12:00	**1．ＪＡＳ制度について** **～新しい JAS の活用～**	大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課基準認証室　担当官
	12:50～14:20	**2．食品表示について**	宮城大学 名誉教授　池戸重信 氏
	14:35～16:05	**3．品質管理概論** **～品質管理入門からリスクマネジメントまで～**	柴田 CS マネジメント㈱ 代表取締役　柴田純男 氏
	16:05～16:30	**4．確認テスト** **「JAS 制度と食品の表示について」**	（一社）日本農林規格協会
第2日	10:00～10:10	（ 確認テストの自己採点 ）	同上
	10:10～11:40	**5．食品の安全性** **～異物混入事故の原因究明と HACCP の活用～**	アース環境サービス㈱ 学術部 北日本エリア長 島﨑光臣 氏
	12:30～14:00	**6．食品工場における衛生管理** **～微生物学的危害要因と HACCP 制度について～**	ジャパン・フードセイフティドクター㈱ 代表取締役　池亀公和 氏
	14:15～15:45	**7．品質管理活動の実際** **～食品工場における品質保証活動の実際～**	（一財）日本食品検査 首都圏事業所 衛生検査部門 井上誠 氏
	15:45～16:00	（ 調査票記入 ）	―

↑　池戸重信　氏
前内閣府消費者委員会食品表示部会委員。食品表示関係の著書も多数。

↑　柴田純男　氏
柴田 CS マネジメント㈱
代表取締役
心理学も用いて品質管理にアプローチ



↑　島﨑光臣　氏
継続可能な衛生管理システムの構築・改善・維持サポート業務に従事。

↑　池亀公和　氏
日本獣医生命科学大学
客員教授
食品衛生コンサルタント

↑　井上誠　氏
一般財団法人日本食品検査
首都圏事業所
衛生検査部門

※ 講師や、講義の順番が変更になる場合があります。
※ 講習会会場でのパソコンのご使用、録画・録音はお断りいたします。
※ 原則として、30 分以上の遅刻・退席者には修了証書を発行できませんのでご注意ください。

WEB 受講についての注意

注 意 事 項

- 配信は **Microsoft Teams** を使用します。
- インターネットに接続頂ける環境が必要です。通信費用は自己負担ください。
  ※ 受信側の推奨環境は、Microsoft 公式ページより「Microsoft Teams のハードウェア要件」をご確認ください。
- スマートフォン、タブレットからご参加の場合は、 必ず Teams のアプリを事前にダウンロードしてください。
- テキストは、事前に郵送します。
- Web 参加用の URL は、開催日 3 営業日前までにメールにてご連絡いたします。この日を過ぎても URL の連絡がない場合は、お手数ですが JAS 協会までご連絡ください。
- **Web 参加者の修了条件**
  出欠の確認のため、以下の方法をとります。
  講師が講義中に受講確認キーワードをお伝えします。調査票にキーワードをお控えいただき、講義終了時に調査票を FAX、または「受講確認キーワード入力フォーム」にキーワードをご入力いただくことで出席の確認とします。ご承知おきください。

申　込　方　法

	手　　順
会場参加 **→ FAX 送信先** **03-3249-9388**	1. 受講申込書に必要事項をご記入のうえ、FAX にてお申込みください。 2. FAX 送信後 2 週間以内に受講料をお振込みください。 3. 入金確認後、受講票を FAX にて送付します。受講票がお手元に届かない場合にはご連絡ください。
Web 参加 **→ JAS 協会の** **ホームページ** **からお申込み**	1. JAS 協会ホームページ（https://www.jasnet.or.jp）の「一般講習会　受講申込フォーム」よりお申込みください。 2. 申込受付メールを送ります。 3. お申込みから 2 週間以内に受講料をお振込ください。 4. 入金確認後、確認メールをお送りします。確認メールが届かない場合にはご連絡ください。

お　振　込　先

振込手数料をご負担のうえ、
右の口座あてにお振込ください。

みずほ銀行　虎ノ門支店（普通）２１５０９８９
口座名義：シャ）ニホンノウリンキカクキョウカイ

※ 貴社における銀行振込時に発行される明細書等をもって、お支払いに係る経理上の書類に代えさせて頂きます。（請求書や領収書が必要な方はお申し出ください。）

- 受付は先着順に行い、定員に達した場合は締め切りますので、お早めにお申込みください。
- Web 参加者が当会規定の人数に満たない場合は、Live 配信を中止する場合があります。予めご了承ください。
- 空き状況は当協会ホームページ（https://www.jasnet.or.jp）又は電話（03-3249-7120）にてご確認いただけます。

指定登録認証機関

各品目の専門講習会に関する詳細は各機関に直接お問合せください。

別表

本講習会を指定している登録認証機関一覧

名　　称	品　　目	TEL
(一財)食品環境検査協会	果実飲料・そしゃく配慮食品	03(3522)2338
(公財)日本食品油脂検査協会	マーガリン類・ショートニング・精製ラード・食用精製加工油脂	03(3669)6723
(一社)日本果汁協会	果実飲料	03(6275)1762
(一社)日本食肉加工協会	ベーコン類・ハム類・プレスハム・ソーセージ・チルドハンバーグステーキ・チルドミートボール・熟成ハム類・熟成ソーセージ類・熟成ベーコン類・大豆ミート食品類	03(3444)1923
(一財)日本醤油技術センター	しょうゆ	03(3666)4521
(一社)日本削節検査･認証協会	削りぶし・煮干魚類	03(5690)1601
(一財)日本食品分析センター	ドレッシング・風味調味料・乾燥スープ・パン粉・そしゃく配慮食品	042(372)6973
(一財)日本穀物検定協会	ぶどう糖・異性化液糖・砂糖混合異性化液糖・植物性たん白・マカロニ類・低たん白加工処理玄米の包装米飯	03(3668)0911
(一財)全国調味料・野菜飲料検査協会	トマト加工品・ウスターソース類・醸造酢・にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	03(3639)9668
(一社)乾めん･手延べ経営技術センター	乾めん類・手延べ干しめん	03(3666)7900
(公財)日本油脂検査協会	食用植物油脂	03(6659)2227
(一社)全国漬物検査協会	農産物漬物	03(3643)0461
(一財)日本清涼飲料検査協会	炭酸飲料・果実飲料・アーモンドミルク	03(3455)6851
(一社)日本農林規格認証アライアンス	みそ	03(6429)9860
(一社)日本精米検査認証協会	精米	03(4334)2190

（令和 8 年 10 月 13 日現在、順不同）