

社内研修サポート 申込書

- 太枠中をご記入のうえ、JAS 協会あてに FAX にてお申し込みください。
JAS 協会より折り返し、確認のご連絡を致します。
- なお、社内研修サポート事業は、JAS 協会と業務提携している
(一財)日本冷凍食品検査協会の講師が一貫してサポートを行います。

FAX 送信先
03-3249-9388

		申込日	20	年	月	日
フリガナ						
会社（工場）名						
住所		〒				
TEL				FAX		
ご担当者	所属部署・役職名					
	フリガナ					
	氏名					
	e-mail					
実施希望日		20 年 月 日 頃				
希望カリキュラム		<input type="checkbox"/> A：異物混入防止対策 <input type="checkbox"/> B：衛生管理の基礎知識 <input type="checkbox"/> C：製造工程管理の基礎知識 <input type="checkbox"/> D：HACCP 手法の基礎知識 <input type="checkbox"/> E：5S 活動の取り組み方 <input type="checkbox"/> F：食品表示の基礎知識 <input type="checkbox"/> G：やさしい作業手順書の作り方				
※A～Gの中から 選択してください。 (6時間、3項目以内)		※お申し込み後、講師から 詳細の打合せについてご連絡を致します。				

.....事務局記入欄.....

JAS 協会	受付日	20 年 月 日		確認者	
	受付 No.				
日本 食品 検査	連絡日	20 年 月 日			
	実施予定日	20 年 月 日		カリキュラム	
	サポート担当者	(部署)		(氏名)	
	備考				

社内研修サポート事業のご案内

自分の工場に合った 研修をしたい！



そんな需要にお応えします。

経験豊富な講師が
あなたの工場に伺います。

- ★ 少人数でも OK
- ★ 質疑応答が十分できる

○ お申込みからの流れ ☎ 目安 ①

①お申込み	お客様⇒JAS 協会	2ヶ月前
②電話・メールによる 日時などの事前打合せ	日本食品検査⇒お客様	
③日時などの最終確認	日本食品検査⇒お客様	1ヵ月前
④研修会の実施	日本食品検査⇒お客様の工場	研修当日
⑤請求書の送付	日本食品検査⇒お客様	1週間後
⑥お支払い	お客様⇒JAS 協会	請求後1ヶ月以内

□ カリキュラムは基礎的な内容で構成されているので、日頃、社外研修などを受講する機会が少ない方が初めて学ぶ場として最適です。



主催：一般社団法人日本農林規格協会（JAS 協会）

協力：一般財団法人日本食品検査

東京都中央区日本橋兜町 15-12
Tel 03-3249-7120
Fax 03-3249-9388

■ 基本カリキュラム一覧

- 食品工場に必要な基礎知識をしっかりと習得するためのカリキュラムをご用意しました。
- A～Gの各タイトルの中から、**ご希望のカリキュラムをお選びください**。
複数のカリキュラムの選択が可能です。ただし、**研修時間は最大6時間**となります。
- その他、一般従業員の集合教育などをご希望の場合は、別途お客様とご相談させていただきます。

A：異物混入防止対策

効果的な異物混入防止対策を行うために必要とされる基礎知識を学びます。

- ・原料に由来する異物の除去方法
- ・毛髪を混入させないための一般的な取り組みと従業員由来の異物混入防止方法
- ・異物除去装置（金属検出器・X線異物検出装置）の原理と適切な取り扱い など

B：衛生管理の基礎知識

衛生管理を行ううえで知っておくべき有害微生物などについての基礎知識と機器の洗浄殺菌に欠かすことのできない洗浄剤、殺菌剤などの特性や効果的な使用方法を学びます。

C：製造工程管理の基礎知識

安全で品質の良い製品を製造するために必要とされる工程管理の基礎知識を学びます。

- ・製造現場で発生するトラブルの原因究明と改善手法
- ・工程管理基準の基本的な設定と適切な工程チェックの方法

D：HACCP手法の基礎知識

食品の安全を確保するためのHACCPシステムについて、ハザード分析の実施や重要管理点（CCP）の特定、また重要管理点（CCP）の管理方法などに関する必要な基礎知識を学びます。

E：5S活動の取り組み方

自主的な改善活動の基礎となる5Sの取り組み方について事例を交えて紹介します。

- ・製造現場の整理・整頓を効果的に実施する方法とポイント
- ・5S活動を会社全体で取り組むための進め方 など

F：食品表示の基礎知識

食品表示に関連する法律「食品衛生法・JAS法・景品表示法」の基礎知識を学んだうえで、一括表示項目の概要と適正表示を行うためのポイントを学びます。

G：やさしい作業手順書の作り方

「作業手順書」を作成する目的と重要性について理解したうえで、現場で活用される「作業手順書」の作成方法を実習により学びます。

■ カリキュラムの選択例

若手社員の食品衛生に対する意識を高めたい

時間	10時	12時	13時	15時	16時
カリキュラム	B：衛生管理の基礎知識	昼休憩	A：異物混入防止対策	E：5S活動の取り組み方	

食品工場の若手社員にとっては、食品衛生の基礎知識を学びそれを自らの業務に生かすことが重要です。有害微生物やそれをコントロールするための洗浄殺菌の基礎知識、製造現場における異物混入防止対策、また現場管理の基本活動である5Sについて学ぶことにより、衛生管理に対する意識を高めます。

現場監督者に現場管理の基本を身につけさせたい

時間	10時	12時	13時	17時
カリキュラム	C：製造工程管理の基礎知識	昼休憩	G：やさしい作業手順書の作り方	

現場監督者として知っておくべき製造工程管理の基本を理解すると共に、作業の標準化を図るための手順書の作成方法を学びます。

HACCPへの取り組みを始めるための勉強会として

時間	10時	12時	13時	15時	17時
カリキュラム	D：HACCP手法の基礎知識	昼休憩	A：異物混入防止対策	B：衛生管理の基礎知識	

初めてHACCPの認証取得を目指す工場では、取り組み活動の中心となる従業員の専門教育が大変重要です。HACCPの基礎知識や自社での取り組みかたを学ぶとともに、その管理対象となる危険異物や有害微生物について理解を深めます。

研修時間 1日（原則6時間以内）

料金 10名未満：150,000円＋税

15～20名：200,000円＋税

※上記料金に加え、旅費（実費）及び宿泊費（発生した場合のみ）を頂戴します。