



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

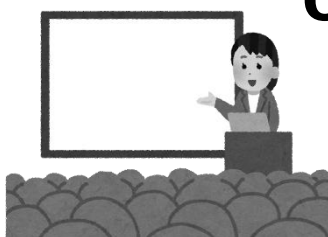
食品関係全品目に共通する品質管理等について一般的な基礎知識の習得を目的としております。

- 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 3 年 (2021 年) 1 月 19 日 (火)、20 日 (水)	主婦会館プラザエフ 7 階「カトレア」 東京都千代田区六番町 15 番地

受講料

	JAS 協会員	賛助会員	一 般
会場参加	24,000 円/人	26,000 円/人	32,000 円/人
Web 参加	38,000 円/人	42,000 円/人	48,000 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。

※ 一旦納入頂いた受講料は、受講されなくても返済できませんので、あらかじめご了承ください。

その場合、代替者の方が受講されるようお願いいたします。

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. J A S 制度について ～新しい JAS の活用～	農林水産省食料産業局食品製造課 担当官
	12:50~14:20	2. 食品の表示について	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(株) 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再発防止の ポイント～	アース環境サービス株式会社 学術部 課長 島崎光臣 氏
	12:30~14:00	6. 食品工場における衛生管理 ～生物的危害要因からの安全性確保～	ジャパン・フードセーフティドクター(株) 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～	合同会社チームみらい技術士事務所 代表 新宮和裕 氏
	15:45~16:00	(調査票記入)	—



↑ 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



↑ 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(株)
代表取締役
心理学も用いて品質管
理にアプローチ



↑ 新宮和裕 氏
最近話題の「HACCP 実践のポイン
ト」の著者。「やさしいトレーサビリ
ティシステム入門」など著書多数

- ※ 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。

受講についての注意

注 意 事 項	
会場参加	・ 会場参加者の座席はソーシャルディスタンスに配慮致します。 ・ 毎朝、入場前に非接触型体温計による検温を実施します。 (申し訳ございませんが、37.5℃以上の発熱がある方はご参加いただけません。) ・ 会場の出入口には手指消毒剤を設置し、消毒にご協力いただきます。 ・ マスクの着用をお願い致します。
Web 参加	・ 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。 ※Web 参加の推奨環境は、ブラウザ (Microsoft Edge、Google Chrome、Firefox、Safari)、 インターネット接続速度 (推奨: 2 Mbps 以上、必須: 500kbps 以上)、O S (Windows10、 パソコンメモリ 4GB 以上) です。 ・ テキストは、事前に郵送します。 ・ Web 参加用の URL は、1 月 14 日 (木) 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 協会までのご連絡ください。 ・ 質疑応答は、会場参加者のみになるためご了承願います。 ・ 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。 予めアンケート用紙を送付します。講師が講義中にポイントスライドの番号を説明しま すので、アンケートのポイントスライドの番号記入欄に、講師の説明した番号を記入い ただき、ご提出いただくことで、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 → メール送信先 jas3@jasnet.or.jp	1. JAS 協会ホームページ (http://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みください。 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いただきます。
（請求書や領収書が必要な方はお申し出ください。）

※ 一旦納入された参加費は理由の如何を問わず、返金致しません。代替受講者等をご検討ください。

- 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 (<http://www.jasnet.or.jp>) 又は電話 (03-3249-7120) にてご確認ください。

専 門 講 習 会

専門講習会は、登録認証機関が実施主体となりますので、各品目の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)1761~2
(一社)食肉科学技術研究所	ベーコン類・ハム類・プレスハム・ソーセージ・ハンバーガーパティ・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	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	03(3469)7132
(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	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・豆乳類	03(3455)6851

(令和 2 年 10 月 19 日現在、順不同)