



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

新型コロナウイルス感染症に対する取り組み

- 席数を会場定員の半分以下にし、ソーシャルディスタンスに配慮します。
- 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。
- マスクは必ずご着用ください。

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

日程及び会場

第 2 回 (東京) 令和 2 年 (2020 年) **9 月 15 日 (火)**、**16 日 (水)**
石垣記念ホール (定員 90 名) 東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル 9 階

追加回 (福岡) 令和 2 年 (2020 年) **10 月 14 日 (水)**、**15 日 (木)**
福岡商工会議所 大会議室 301 (定員 100 名) 福岡市博多区博多駅前 2-9-28 3 階

受講料

会員：24,000 円/人 賛助会員：26,000 円/人 一般：32,000 円/人

※受講料 (非課税) は、テキスト代と昼食代を含みます。

※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

東京会場

時間	課目	講師
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~	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
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 学術部学術担当(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
15:45~15:45	(調査票記入)	—

第1日

第2日



↑ 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。



↑ 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

福岡会場

時間	課目	講師
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~	(独)農林水産消費安全技術センター 福岡センター 担当官
12:50~14:20	2. 食品の表示について	(一社)日本農林規格協会 専務理事 島崎真人
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
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 学術部学術担当(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~	NPO 法人バイオメディカルサイエンス 研究会 参与 江藤 諒 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~	食環境プロデューサー 神戸学院大学講師 平井由美子 氏
15:45~15:45	(調査票記入)	—

第1日

第2日



↑ 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



↑ 江藤 諒 氏
NPO 法人バイオメディ
カルサイエンス研究会
参与

- ※ 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。

申込方法

- ① 受講申込書に必要事項を記入し、FAX (03-3249-9388) にて送信してください。
- ② FAX 送信後 2 週間以内に受講料をお振込みください (振込み手数料はご負担願います)。
※貴社における銀行振り込み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。)
- 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。

- 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。
- 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 5 月 27 日現在、順不同)

受講者の声

- ・調べても分からないような体験に基づいた話を聞いて良かった。
- ・衛生管理には多くの検査が必要なイメージがあったが、「検査コストを抑え、より効果的に」というところが面白かった。
- ・写真による事例がたくさんあり、とても分かりやすかった。また、手順書の作成例も分かったので職場で活かしたい。

