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！

―そんな需要にお答えします―

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

お申し込みからの流れ(目安)

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

- カリキュラムは基礎的な内容で構成されていますので、社外研修等を受講する機会の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）
東京都中央区日本橋兜町 15-12 TEL 03-3249-7120 FAX 03-3249-9388
協力：一般財団法人 日本食品検査

基本カリキュラム一覧

食品工場に必要な基礎知識を習得するためのカリキュラムをご用意しました。
A～G の中からご希望のカリキュラムをお選びください。複数の選択が可能です。（最大 6 時間まで）
その他、一般従業員の集合教育等をご希望の場合、別途ご相談させていただきます。

A　異物混入防止対策（原則 2 時間）

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　等

B　衛生管理の基礎知識（原則 2 時間）

衛生管理を行う上で知っておくべき有害微生物等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、殺菌剤等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（原則 2 時間）

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（原則 2 時間以上）

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）の管理方法等に関する必要な基礎知識を学びます。

E　5 S 活動の取り組み方（原則 2 時間）

自主的な改善活動の基礎となる 5 S 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
- 5 S 活動を会社全体で取り組むための進め方　等

F　食品表示の基礎知識（原則 2 時間）

食品表示に関連する法律「食品表示法」の基礎知識を学んだ上で、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（原則 2 時間以上）

「作業手順書」を作成する目的と重要性について理解した上で、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	カリキュラム
10:00―12:00	B：衛生管理の基礎知識
12:00―13:00	昼休憩
13:00―15:00	A：異物混入防止対策
15:00―16:00	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活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、死蔵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	カリキュラム
10:00―12:00	C：製造工程管理の基礎知識
12:00―13:00	昼休憩
13:00―17:00	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 をしっかり勉強したい

時間	カリキュラム
10:00―12:00	D：HACCP 手法の基礎知識
12:00―13:00	昼休憩
13:00―15:00	A：異物混入防止対策
15:00―17:00	B：衛生管理の基礎知識

➢ HACCP は、食品を製造する上において、製造に関わる全ての人達がその知識を身に付けることは今や必須と言えます。単に「商品の取引にとって必要」だからということではなく、安全な食品を間違いなく製造することの確かな理解につなげる講習をします。

■ 研修時間 ： 1 日（原則 6 時間以内）

■ 受講料（消費税 10%込）

	6 時間以内		3 時間以内	
	総額	1 人当たり	総額	1 人当たり
10 名未満	165,000 円	16,500 円	165,000 円	16,500 円
10～20 名	220,000 円	11,000 円	198,000 円	9,900 円
21 名～30 名	297,000 円	9,900 円	264,000 円	8,800 円
31 名以上の追加	–	9,900 円	–	8,800 円

・テキスト追加作成費用：研修時間 6 時間以内：55,000 円～88,000 円（税込）
3 時間以内：33,000 円～55,000 円（税込）

※テキスト追加は申請者側の要求に応じて作成する為、おおよその目安となります。

※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。

※受講者側において研修の録画は可能ですが、視聴期間は 2 週間とし、費用として 1 名分の受講料を申し受けます。

社内研修サポート　申込書

- 太枠中をご記入の上、JAS 協会宛に FAX にてお申し込み下さい。JAS 協会より折り返し確認のご連絡をいたします。
- 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）日本食品検査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	〒		
T　E　L		F　A　X	
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 ※A～G の中から選択してください。 （6 時間、3 項目以内）	□ A：異物混入防止対策 □ B：衛生管理の基礎知識 □ C：製造工程管理の基礎知識 □ D：HACCP 手法の基礎知識 □ E：5S 活動の取り組み方 □ F：食品表示の基礎知識 □ G：やさしい作業手順書の作り方	※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	
	ｻﾎﾟｰﾄ担当者	（部署）　　（氏名）		
	備　　考			