

各位

一般財団法人 日本食品分析センター
教育・研修部

日本食品分析センター テクニカルセミナーのご案内

平素は格別のご高配を賜りありがとうございます。

私ども日本食品分析センターでは食品企業の皆様を対象とした、HACCPシステムや微生物検査、食品表示などに係る各種セミナーを開催しております。2017年度は下記の14コースを計画しましたのでご案内申し上げます。ご参加をお待ちしております。

[HACCPセミナー¹⁾]

	コースのねらい
① HACCP講習会:3日間コース ²⁾	やはり基本の理解が重要
② 一般的衛生管理コース	実習を通じて管理のポイントを実感
③ HACCP内部検証コース	監査手法を身に付けてHACCPを手入れ
④ ISO 22000内部監査員コース	理解を深めながら監査員資質を向上

- 1) 講師派遣による出張セミナー(内容のカスタマイズも可能)も承ります。お気軽にご相談ください。
2) 『総合衛生管理製造過程の承認制度に係る「HACCPシステムについての相当程度の知識を持つと認められる者」の要件等』の講習会に相当 …FSMS審査員資格基準：JRCA F4000 “3日以上HACCP講習の修了” に対応

[食品企業のための微生物セミナー] 品質管理, 研究開発などのご担当者向け

⑤ 【実習講座】食品微生物検査 入門コース
⑥ 【実習講座】食品微生物検査 基礎コース
⑦ 【実習講座】細菌の基本的性状試験と同定コース
⑧ 【実習講座】カビの観察と同定コース

[食品企業における試験検査の精度管理セミナー] 品質管理, 研究開発などのご担当者向け

⑨ 食品安全を支える微生物試験の精度管理コース
⑩ 食品表示を支える理化学試験の精度管理コース
⑪ よくわかる ISO/IEC 17025 規格解説コース

[食品表示セミナー]

⑫ 食品表示 入門コース
⑬ 食品表示 実践的表示点検コース
⑭ 食品表示 実践的表示作成コース

注) 各コースとも、ご同業からのお申し込みはお断りさせていただくことがありますのでご了承ください。

お問い合わせ先: 一般財団法人日本食品分析センター 教育・研修部 研修事業課
 直通 TEL 03-3469-7184/FAX 03-3469-7002/E-mail: haccp@jfri.or.jp
 スケジュール・受付状況のご案内: <http://www.jfri.or.jp/seminar/index.html>

《各コースの開催日程は、次ページ以降の開催スケジュールをご覧ください。》

【お申込み方法】

- ・【Web】弊センターホームページから申込みフォームにアクセスいただけます。画面に従い必要情報を入力してください。お申込み情報を受領後、当方から受付確認のお電話を差し上げます。
- ・【ファクシミリ】別紙(申込書)にご記入の上、ファクシミリでお申し込み下さい。ファクシミリを受領後、当方から受付確認のお電話を差し上げます。
- ・お申し込み後、数日経っても受付確認の電話連絡がない場合は、お手数ですがご一報下さいますようお願いいたします。
- ・開催の約1ヶ月半前にご連絡担当者宛に、開催のご案内及び請求書をお送りします。
- ・入金確認後、開催の約10日前にご連絡担当者宛に、参加票をファクシミリ(Web申し込みの方には電子メールを予定)でお送りしますので当日お持ちください。

【会 場】

東 京：日本食品分析センター 東京本部 〒151-0062 渋谷区元代々木町52-1
大 阪 ①：【5月開催】マイドームおおさか 〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-5
 【8月開催】エル・おおさか 〒540-0031 大阪市中央区北浜東3-14
大 阪 ②：日本食品分析センター 大阪支所 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町3-1
名 古 屋：ウィルあいち 〒461-0016 名古屋市東区上堅杉町1
札 幌：かでの2・7 〒060-0002 札幌市中央区北2条西7道民活動センタービル
仙 台：フォレスト仙台 〒981-0933 仙台市青葉区柏木1-2-45
岡 山：岡山国際交流センター 〒700-0026 岡山市北区奉還町2-2-1
福 岡：福岡県中小企業振興センター 〒812-0046 福岡市博多区吉塚本町9-15
多 摩：日本食品分析センター 多摩研究所 〒206-0025 東京都多摩市永山6-11-10

※ 開催スケジュールのなかで、赤い文字で示した回の会場につきましては、決定次第ホームページ等を通じてご案内いたします。

【ご 注 意】

- ・参加費には昼食代を含みます。
- ・参加のご都合がつかなくなった場合、代理の方を立てていただき、書面(電子メールも可)にてご連絡ください。
- ・代理の方のご参加が困難な場合にはキャンセルも可能ですが、なるべく早くご連絡ください。開催の2週間前までであればキャンセル料はいただきません。2週間を切ったからのお申し出については参加費の100%をキャンセル料として申し受けます。
- ・いずれのコースも宿泊を要する場合は、お手数ですが各自ご手配をお願いします。

【受付状況のご案内】

ホームページで最新の受付状況をご案内しています。

<http://www.jfrr.or.jp/seminar/index.html>

【個人情報の利用目的】

お客様の個人情報は、試験・検査・審査・調査・研究・コンサルティングに関わる連絡・調整及び弊センターが実施する各種情報の提供や他の業務のご案内に限り、利用いたします。

一般財団法人 日本食品分析センター テクニカルセミナー申込書

お申込み年月日 平成 年 月 日

ご連絡先	貴社名			
	ご住所	□□□□ - □□□□		都・道・府・県
	TEL No.		FAX No.	
	事業所 ご所属			役職名
	フリガナ			
	お名前			
業種 あてはまるものに○をお願いします		1. 食品製造業 2. 流通, 小売業 3. 教育機関 4. コンサル, 審査 5. 官公庁 6. その他()		

ご請求先が上記と異なる場合は下欄にご記入ください。

ご請求先	□□□□ - □□□□		都・道・府・県
	(社名・部課名等)		
	お名前	TEL No.	FAX No.

書類送付・参加票作成の都合上、楷書体でご記入ください。

コースコード	事業所／ご所属部署名	役職名	フリガナ
			氏名

【申込み受付について】

本申込書を受信後、弊センターから確認のお電話を差し上げ、受付完了となります。
 数日経っても受付確認の電話連絡がない場合は、お手数ですがご一報下さいますようお願いいたします。
 お申込みをキャンセルされる場合は、なるべく早くご連絡ください。
 開催まで2週間を切ったからのお申し出については、参加費の100%をキャンセル料として申し受けます。

事務処理欄（これより下には記入しないでください。）

受付		入力		事務処理欄	入金
				講: 他:	

2017年度 一般財団法人 日本食品分析センター HACCPセミナー開催スケジュール			コースコード及び開催スケジュール (上段:コースコード, 下段:開催日)														
コース名	参加費(税別)/講習時間/定員	概要	会場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	2018年1月	2月	3月		
HACCP講習会: 3日間コース	33,000円 (昼食代を含む) 1日目:9:30~18:00 2日目:9:00~19:00* 3日目:9:00~17:00 *20時頃までかかることがあります。 30名	HACCPシステムの構築手順に関する講義、危害分析の実施及びHACCPプラン作成のグループ演習からなる3日間のコースです。HACCPの基本を専門的かつ詳細に学びたい方、現場でHACCPシステム構築・運用に取り組んでいる方を対象としています。 《講義》 ・ HACCPシステムとは ・ 危害要因とは ・ 一般的衛生管理プログラム ・ HACCP適用のための7原則と12の手順 《グループ演習》 ・ 製品説明書及びフローダイアグラムの作成・確認 ・ 危害分析の実施 ・ HACCPプランの作成 ISO 22000, FSSC 22000, SQF Level 2 などに不可欠な HACCP を正しく理解いただくためにおすすめのコースです。	東京	HA-399 12-14 HA-400 19-21	HA-403 31-6/2	HA-405 28-30	-	HA-408 2-4 HA-410 23-25	HA-411 6-8	-	HA-417 22-24	HA-419 6-8 HA-421 20-22	-	HA-423 14-16	HA-425 14-16		
			大阪①	-	HA-402 24-26	-	-	HA-409 16-18	HA-412** 20-22	-	HA-418** 29-12/1	-	-	-	HA-424** 28-3/2	-	
			名古屋	-	-	-	HA-407 26-28	-	-	HA-414** 11-13	-	HA-420** 13-15	-	-	-	-	-
			札幌	-	HA-401 17-19	-	HA-406 19-21	-	-	HA-416 25-27	-	-	-	-	-	-	-
			仙台	-	-	-	-	-	-	HA-415 18-20	-	-	-	-	-	-	-
			岡山	-	-	-	-	-	-	HA-413 27-29	-	-	-	-	-	-	-
			福岡	-	-	HA-404 7-9	-	-	-	-	-	-	-	-	HA-422 17-19	-	-
一般的衛生管理 コース:2日間	40,000円 (昼食代を含む) 1日目:9:30~18:00 2日目:9:00~17:00 24名	いわゆる一般的衛生管理のあるべき姿とは何かを、講習・実習を通じて学んでいただく2日間コースです。危害分析の進め方を復習しながら講義・演習を行いますので、HACCPに係るトレーニングを修了された方にお勧めします。 《講義》 一般的衛生管理プログラム構築・管理のポイント 《実習》 使用水の管理、洗浄殺菌効果の判定、従業員の衛生管理、モニタリング機器の校正など 《グループ演習》 衛生管理チェックリストの作成	東京	-	-	PP-60 22-23	-	-	-	-	PP-61 9-10	-	PP-62 25-26	-	-		
HACCP 内部検証コース: 2.5日間	47,000円 (昼食代を含む) 1日目:13:00~19:00 2日目:9:00~19:00 3日目:9:00~17:00 24名	HACCP導入後のシステムの維持、向上のために、内部検証は欠かせません。本コースでは、複数のモデル工場(ビデオ)を用いた実践的なワークショップ形式により、内部検証の手法を体系的に学んでいただけます。HACCPチームの責任者、監査担当者などHACCPシステム検証に携わっている方、HACCPへの理解をより深めたい方にお勧めします。内部監査・外部監査に携わる方にもお勧めのコースです。 《講義及びグループ討議》 ・ HACCP検証の流れ(総論)、検証者に求められる力量 ・ HACCP検証の技術(各論)~現場・記録の検証方法など 《総合グループ演習》 ・ 施設の衛生管理の検証 ・ モデル工場(ビデオ)を用いた模擬HACCP検証	東京	-	-	-	IA-46 12-14	-	-	-	-	-	IA-47 31-2/2	-	-		
ISO 22000 内部監査員コース: 2日間	40,000円 (昼食代を含む) 1日目:9:30~19:00 2日目:9:00~17:00 18名	継続的改善につながる内部監査を行うには、目的を明確にした上で当を得た監査計画(プログラム)を立てる必要があります。また、監査員の力量の維持や向上のためには規格の意図への理解を深めるとともに、監査経験を積み上げる必要があります。監査技術にさらに磨きをかけたい方にお勧めのコースです。 《講義》 ・ 規格のねらいと監査のポイント ・ 内部監査計画の立て方・運用の仕方 《グループ演習》 ・ ハザード分析結果・HACCPプランの評価、FSMS運用状況の評価など 《ロールプレイ》 ・ クロージングミーティング実施時のコミュニケーションなど	東京	2017年度は現時点での開催予定はありません。開催する場合、弊センターホームページにてお知らせいたします。													

2017年度 一般財団法人 日本食品分析センター 食品表示セミナー開催スケジュール			コースコード及び開催スケジュール (上段:コースコード, 下段:開催日)												
コース名	参加費(税別)/講習時間/定員	概要	会場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	2018年1月	2月	3月
食品表示 入門コース: 1日間	20,000円 (昼食代を含む) 9:30~17:00 30名	これから食品表示業務に携わる方や食品表示の基本を学びたい方を対象としています。食品表示に関する基本的な知識の習得を目指します。 《講義》 食品表示の基本的ルール、表示例による解説	東京	-	FN-3 26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食品表示 実践的 表示点検コース: 1.5日間	35,000円 (昼食代を含む) 1日目:13:00~17:30 2日目:9:00~17:00 30名	表示業務を始められた方や基礎知識を深めたい方を対象としています。表示ラベルの点検実習を繰り返し行うことにより、表示内容のチェック力を実践的に養うことができます。講義では、旧基準からの変更点を含め、食品表示基準に基づく表示ルールと注意事項をわかりやすく解説します。 《講義》 生鮮食品及び加工食品の表示に関するルールと注意事項、ケーススタディ(加工食品) 《実習》 表示ラベルの点検(加工食品)	東京	-	-	-	FB-12 6-7	-	-	-	-	-	FB-13 29-30	-	-
食品表示 実践的 表示作成コース: 1.5日間	35,000円 (昼食代を含む) 1日目:13:00~17:30 2日目:9:00~17:00 30名	日頃表示業務に携わっている方や知識のレベルアップを図りたい方を対象としています。表示ラベルの作成実習により、実践的な表示の知識を身につけることができます。講義では、旧基準からの変更点を含め、加工食品の表示作成に関するポイントを幅広く解説します。 《講義》 加工食品の表示作成に関するポイント、ケーススタディ 《演習》 表示ラベルの作成(一括表示、栄養成分表示)	東京	-	-	-	-	FL-17 28-29	-	-	-	-	-	FL-18 20-21	-

2017年度 一般財団法人 日本食品分析センター 食品企業のための微生物セミナー開催スケジュール			コースコード及び開催スケジュール (上段:コースコード, 下段:開催日)												
コース名	参加費(税別)/ 講習時間/定員	概要	会場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	2018年 1月	2月	3月
【実習講座】 食品微生物検査 入門コース: 1. 5日間	45,000円 (昼食代を含む) 1日目: 13:00~17:00 2日目: 9:30~16:30 12名	食品微生物検査をこれから始める方を対象とした入門コースです。検査を行う際に必要となる検体の取扱い、機器の取扱い、無菌操作、菌数の測定方法などを中心に講義、実習を行います。	大阪②	-	-	-	BN-4 6-7	-	-	-	-	-	-	-	-
		《講義》 検体の取扱い、機器の取扱い、無菌操作の基本、培地の調製方法、菌数の測定方法 《実習》 試料調製、培地調製、菌数測定(混釈及び塗抹操作)													
【実習講座】 食品微生物検査 基礎コース: 2日間	47,000円 (昼食代を含む) 1日目: 10:00~17:00 2日目: 9:30~16:30 16名(大阪は12名)	食品微生物検査の基礎である一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌について、実習を通じて基礎技術の修得を目指します。これから微生物検査を始める方だけでなく、現在行っている試験操作の再確認にも有効です。	東京	-	BK-51 18-19	-	-	-	BK-53 28-29	-	-	-	-	-	-
		《講義》 食品の微生物検査 等 《実習》 1) 一般細菌数の測定 2) 大腸菌群の測定 3) 黄色ブドウ球菌の測定	大阪②	-	-	BK-52 15-16	-	-	-	BK-54 19-20	-	-	-	-	BK-55 8-9
【実習講座】 細菌の基本的性状 試験と同定コース: 2日間	47,000円 (昼食代を含む) 1日目: 9:30~17:00 2日目: 9:30~16:30 17名	細菌分類学の基本について講義及び同定における基本的性状試験の実習を行います。日頃微生物試験に携わっている方にお勧めします。	多摩	-	BA-58 25-26	-	-	-	-	BA-59 12-13	-	-	-	-	-
		《講義》 細菌の基本的性状 等 《実習》 1) 基本的性状試験 2) 属あるいは分類群の同定 3) キットを用いた簡易同定法													
【実習講座】 カビの観察と 同定コース: 2日間	52,000円 (昼食代を含む) 1日目: 9:30~17:00 2日目: 9:30~16:30 17名	食品から分離されるカビについての基本的な知識に関する講義と顕微鏡を使った観察実習を行います。食品からの分離頻度が高いカビを観察しながら、同定のポイントにも触れて説明します。	多摩	-	-	-	-	-	-	-	MA-46 30-12/1	-	-	MA-47 22-23	-
		《講義》 カビの基礎知識 《実習》 カビの集落観察及びスライド標本の作製と顕微鏡観察 (食品からの分離頻度が高いカビを中心に30種類以上のカビについて顕微鏡観察をします。)													

2017年度 一般財団法人 日本食品分析センター 食品企業における試験検査の精度管理セミナー開催スケジュール			コースコード及び開催スケジュール (上段:コースコード, 下段:開催日)												
コース名	参加費(税別)/ 講習時間/定員	概要	会場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	2018年 1月	2月	3月
食品安全を支える 微生物試験の 精度管理コース: 1. 5日間	33,000円 (昼食代を含む) 1日目: 13:00~17:30 2日目: 9:00~17:00 30名	製品の安全性確認や製造工程の検証の際に、試験検査は重要な役割を果たします。そのため、試験検査の品質管理・品質保証(精度管理)が求められるようになっていきます。本コースはとくに微生物試験にフォーカスをあて、その精度管理の手法を実践的に学んでいただく1.5日間コースです。食品企業の品質管理担当者、微生物試験の担当者にお勧めします。	東京	-	-	-	LQ-28 27-28	-	-	-	-	-	LQ-29 25-26	-	-
食品表示を支える 理化学試験の 精度管理コース: 1. 5日間	33,000円 (昼食代を含む) 1日目: 13:00~17:30 2日目: 9:00~17:00 24名	食品表示は消費者への情報提供のツールとして大きな役割を担っていますが、その正確な表示のために試験検査が重要な役割を果たしています。本コースは、栄養成分を中心とした理化学試験の管理のポイントを知ることにより精度管理手法を学ぶコースです。食品企業の品質管理責任者・担当者にお勧めします。	東京	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	LC-16 22-23	-
よくわかる ISO/IEC 17025 規格解説コース: 1日間	20,000円 (昼食代を含む) 9:30~17:30 24名	精度管理は試験検査室の管理体制が整ってこそ成立します。管理体制のあるべき姿を明確に理解する上で、国際標準である ISO/IEC 17025が役立ちます。本規格は汎用的かつ、最小限必要とされる要求を示したものであり、どのような規模の試験検査室にも適用が可能です。本規格のねらいを確認するプロセスを通じて、試験室・検査室のあり方、管理体制の整備、技術力の整備・向上に活用できるコースです。規格要求事項への理解を深め、精度管理体制を含めた試験検査室のマネジメントを充実させたい方にお勧めです。	東京	-	-	-	-	-	-	-	-	-	LS-7 24	-	-