

各位

財団法人日本食品分析センター
テクニカルサービス部財団法人 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。2012年度は、下記の17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]

コース名*	コースのねらい
HACCP講習会: 3日間コース ¹⁾	やはり基本の理解が重要
HACCPブラッシュアップコース ²⁾	ひたすら危害分析・プラン作成を
一般的衛生管理コース	実習を通じて管理ポイントを実感
HACCP内部検証コース 通学制に変更しました	監査手法を知りHACCPを手入れ
審査員・コンサルタントと学ぶ「HACCP実践コース」 【改題】	審査員・コンサルと悩みを分かち
ISO 22000 + ISO/TS 22002-1統合セミナー	GFSI が求めるスキームとは

* 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。

- 『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：JFARB4000，4.1(f)“HACCPに関する知識”に対応
- 2) のHACCP講習会: 3日間コースを修了された方限定のコースです。**

[微生物セミナー] 品質管理, 研究開発などのご担当者向け

【実習講座】食品微生物検査セミナー 基礎コース
【実習講座】細菌の基本的性状試験と同定セミナー
【実習講座】食中毒菌検査セミナー
【実習講座】食品中のカビの観察と同定セミナー 改訂Aコース
【実習講座】生産・室内環境からの汚染菌類の観察と同定セミナー 改訂Bコース
【実習講座】食品中のカビの観察と同定セミナー 改訂C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

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

[食品表示セミナー]

食品表示コース【初級】 ~ 表示事項を正しく理解するために
実践 食品表示コース【中級】 ~ 失敗しない食品表示のための実践セミナー

注) 各コースとも、ご同業の方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: 財団法人日本食品分析センター テクニカルサービス部 研修事業課
 直通 TEL 03-3469-7184 / FAX 03-3469-7002 / E-mail: haccp@jfri.or.jp
 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。

【重要なお知らせ】

- ・ HACCPセミナーの「**HACCP内部検証コース**」は、合宿制から『通学制』としました(コースの内容に大きな変更はありません)。これに伴い、参加費(税込)は69,300円から50,000円に変更させていただきます。
- ・ 食品企業における試験検査の精度管理セミナーの「**食品安全を支える微生物試験の精度管理コース**」及び「**食品表示を支える理化学試験の精度管理コース**」は、いずれも2日間から1.5日間へとリニューアルいたします。これに伴い、参加費(税込)は42,000円から35,000円に変更させていただきます。

【お申込み方法】

- ・ 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電話をいたします。
- ・ 開催の約1ヶ月前前にご連絡担当者宛に、ご案内及び請求書をお送りします。
- ・ 入金確認後、開催前週の金曜日にご連絡担当者宛に、参加票をファクシミリでお送りしますので当日お持ち下さい。

【会 場】

東 京：財団法人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：エル・おおさか 〒540-0031 大阪市中央区北浜東3-14
大 阪：財団法人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
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
岡 山：岡山国際交流センター 〒700-0026 岡山県岡山市北区奉還町2-2-1
福 岡：財団法人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：財団法人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。
- ・ 入金いただいた参加費は、原則として返金いたしかねます。
- ・ 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.jfri.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。

2012年度 財団法人日本食品分析センター HACCPセミナー開催のご案内				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(税込)/ 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	2013年 1月	2月	3月		
HACCP講習会: 3日間コース	35,000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日間のベーシックコースです。HACCPの基本を詳しく学びたい方, 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。		東京	HA-249 11-13	-	HA-253 13-15	HA-256 18-20	HA-258 22-24	HA-259 5-7 HA-262 26-28	HA-264 17-19	HA-265 14-16	HA-268 19-21	HA-269 23-25	HA-270 6-8	HA-272 6-8		
		大阪	HA-250 17-19	-	-	-	HA-261 12-14	-	-	-	HA-271 6-8	-	-	-	-	-	-	
		名古屋	-	-	-	-	HA-257 1-3	-	-	-	-	HA-267 5-7	-	-	-	-	-	
		札幌	-	HA-251 16-18	HA-252 6-8	-	-	HA-260 5-7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		仙台	-	-	-	-	-	-	-	HA-263 3-5	-	-	-	-	-	-	-	
		岡山	-	-	-	HA-255 11-13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		福岡	-	-	-	HA-254 4-6	-	-	-	-	-	-	HA-266 21-23	-	-	-	-	-
HACCP ブラッシュアップコース: 2日間	31,500円 (昼食代を含む) 1日目:9:30~17:30 2日目:9:00~17:00 24名	*上記の「HACCP講習会:3日間コース」の修了者限定のコースです。HACCPシステムをうまく活用されていますか?構築した仕組みが現場で活き活きと,かつ確実に運用されてこそHACCP導入が有効であったといえます。本コースでは,今まで以上に現場に軸足を置いた危害分析やHACCPプラン作成のグループ演習を繰り返し,より実践的なHACCPとは何かを体感していただきます。HACCPをとりまく最近の動向についての情報も提供いたします。		東京	-	-	HB-104 28-29	-	-	-	-	HB-105 29-30	-	-	-	-	-	
一般的衛生管理 コース:2日間	42,000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。		東京	-	-	PP-46 21-22	-	-	PP-47 20-21	-	-	PP-48 13-14	-	-	-	-	
HACCP 内部検証コース: 2.5日間 通学制に変更しました	50,000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,向上のために欠かせない内部検証の手法を,実践的なワークショップ形式で学んでいただきます。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。		東京	-	IA-31 30-6/1	-	-	-	-	-	-	-	-	IA-33 13-15	-	-	
【改題】 審査員・コンサルタント と学ぶ「HACCP実践 コース」:2日間	42,000円 (昼食代を含む) 1日目:9:30~18:00 2日目:9:00~17:00 18名	規格要求事項や取引先から求められる基準に対する適合性の評価,あるいは適合させるための手順の構築時に,どのレベルまで取り組めばよいのか,いわゆる「深さ」のばらつきがしばしば議論されます。本コースでは,企業(工場)と審査員・コンサルタントとの適切なコミュニケーションのために,HACCPの正しい概念の確認とグループ演習を行います。審査員・コンサルタントはもとより,食品企業で「深さ」に悩んでおられる皆様にお勧めします。		東京	-	-	-	HC-3 26-27	-	-	-	-	-	HC-4 11-12	-	-	-	
ISO 22000 +ISO/TS 22002-1 統合セミナー	23,100円 (昼食代を含む) 9:30~17:00 30名	ISO 22000に前提条件プログラム(PRP)の技術指針であるISO/TS 22002-1「食品安全のための前提条件プログラム(第1部:食品製造)」を組み合わせたシステムが注目を集めています。本セミナーでは,それぞれの規格の内容,相互の関係について紹介するとともに,2つの規格を一体的に運用する際の留意点について解説します。 (講義) ・ ISO 22000, ISO/TS 22002-1 発行の経緯 ・ ISO 22000:2005のポイント / ISO/TS 22002-1のポイント ・ 両規格の関係,システム運用の留意点		東京	-	HF-4 11	-	-	HF-5 31	-	-	-	-	-	HF-6 22	-	-	

マル総や ISO 22000, FSSC 22000, SQF2000 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。

2012年度 財団法人日本食品分析センター 食品表示セミナー開催のご案内				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(税込)/ 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	2013年 1月	2月	3月
食品表示コース 【初級】~表示事項を 正しく理解するために	21,000円 (昼食代を含む) 9:30~17:00 30名	食品表示に関する各種制度とそのねらい,表示事項を読み取る際の注意事項について,品質表示基準,食品衛生法,Q&Aなどを紹介しつつ,わかりやすく解説します。 (講義) ・ JAS法,食品衛生法,景表法,健康増進法等のねらいと各表示制度の概要 ・ 各表示項目を表示する際の基本的ルール,参考法規等の紹介		東京	-	FB-2 18	-	-	-	-	FB-3 5	-	-	-	-	-
実践 食品表示コース 【中級】~失敗しない 食品表示のための実 践セミナー	21,000円 (昼食代を含む) 9:30~17:00 30名	食品表示に関する法規制を整理し,表示作成のためのポイントを解説します。また,市販商品の表示についてのケーススタディ,仕様書に基づく表示作成実習を行うことにより実践力を養います。 (講義) ・ 食品表示の留意点(関係法規,名称・原材料等の表示方法,原産地表示,日付表示,アレルギー表示など) ・ ケーススタディ (実習) 製品仕様書からの表示ラベル作成演習		東京	-	FL-7 22	-	-	-	-	FL-8 12	-	-	-	-	-

2012年度 財団法人日本食品分析センター **微生物セミナー開催のご案内**

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(税込)/ 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	2013年 1月	2月	3月
実習講座 食品微生物検査 セミナー 基礎コース: 2日間	45,000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-23 24-25	-	-	-	-	BK-25 11-12	-	-	-	BK-27 14-15	-
		(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	-	BK-24 31-6/1	-	-	-	-	-	-	BK-26 8-9	-	-	BK-28 21-22
実習講座 細菌の基本的性状試 験と同定セミナー: 2日間	45,000円 (昼食代を含む) 1日目:9:30~17:00 2日目:9:00~16:30 18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-45 27-28	-	-	-	-	BA-46 7-8	-
		(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 食中毒菌検査 セミナー: 2日間	50,000円 (昼食代を含む) 1日目:10:00~17:00 2日目:9:30~16:30 12名	サルモネラ属菌,セレウス菌などの食中毒菌にターゲットを絞り,これらの現状と重要性を講義するとともに,食品からの検出方法や確認試験に関する実習を行っていただくことにより,知識と技術の習得を目指します。本セミナー受講は,日常的に微生物検査を担当されている方,あるいは弊センターの食品微生物検査セミナー基礎コースを修了された方を対象といたします。	大阪	-	-	-	BP-6 5-6	-	-	-	-	-	-	-	-
		(講義) 食中毒菌について (実習) 1) サルモネラ属菌検査法 2) セレウス菌検査法 3) カンピロバクター検査法													
実習講座 食品中の カビの観察と同定 セミナー 改訂Aコース: 2日間	50,000円 (昼食代を含む) 1日目:9:30~17:00 2日目:9:00~16:30 18名	食品汚染カビに関する基本的な知識についての講義とカビ観察法の解説及び顕微鏡による観察実習を行います。	多摩	-	-	-	-	-	MA-39 6-7	-	-	-	-	-	-
		(講義) 食品汚染カビの分類と同定 等 (実習) 1) 食品汚染カビの検出と分離 2) 分類同定への培養準備 3) 菌類別に見た同定のための培養 4) 主要属の特徴と同定													
実習講座 生産・室内 環境からの汚染菌類 の観察と同定セミナー 改訂Bコース:2日間	50,000円 (昼食代を含む) 1日目:9:30~17:00 2日目:9:00~16:30 18名	生産環境や室内環境の汚染菌類に関する解説と属・種レベルの顕微鏡による観察実習を行います。	多摩	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	MB-16 24-25	-
		(講義) 生産環境・室内環境からの汚染菌 (実習) 主要種とその性状													
実習講座 食品中の カビの観察と同定 セミナー 改訂Cコース:2日間	50,000円 (昼食代を含む) 1日目:9:30~17:00 2日目:9:00~16:30 18名	耐熱性菌類,マイコトキシン産生菌類に関する解説と属・種レベルの顕微鏡による観察実習を行います。	多摩	2012年度の開催予定はありません。											
		(講義) 耐熱性菌類とマイコトキシン産生菌類 等 (実習) 1) 耐熱性菌類の主要種 ¹ とその性状 2) マイコトキシン産生菌の主要種 ² とその性状													

2012年度 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のご案内**

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(税込)/ 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	2013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: 2日間 リニューアル版	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	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きました。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2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-18 12-13	-	-	-	-	-	LQ-19 17-18	-	-
食品表示を支える 理化学試験の 精度管理コース: 2日間 リニューアル版	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	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。正確な表示のため,試験検査は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精度管理手法を実践的に学んでいただく2日間コースです。食品企業の品質管理担当者にお勧めします。	東京	-	-	-	-	LC-9 30-31	-	-	-	-	-	LC-10 28-3/1	-
よくわかる ISO/IEC 17025 規格解説コース	21,000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。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-2 2	-	-	-	-