

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。2020年度は下記の6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]

	コースのねらい
① HACCP講習会:3日間コース <sup>注)</sup>	やはり基本の理解が重要
… 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【2020年度も休止いたします】
② HACCP内部検証コース	監査員目線でHACCPをより深く理解
③ HACCPトレーナーコース	社内外でのHACCPトレーナーに必要な論理性やトレーナーシップを修得

注) 『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 “概ね3日間の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, 研究開発などに携わる方向け

…【実習講座】食品微生物検査 入門コース	【全コース休止いたします】
…【実習講座】食品微生物検査 基礎コース	
…【実習講座】細菌の基本的性状試験と同定コース	
…【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, 研究開発などに携わる方向け

④ 食品安全を支える微生物試験の精度管理コース
⑤ 食品表示を支える理化学試験の精度管理コース

### [食品表示セミナー]

これから食品表示業務に携わる方から表示知識のレベルアップを図りたい方向け

⑥ 実践食品表示コース

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。

お問合せ先：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  
E-mail: [haccp@jfri.or.jp](mailto:haccp@jfri.or.jp) [直通 TEL 03-3469-7184/FAX 03-3469-7002]  
スケジュール・受付状況のご案内: <https://www.jfri.or.jp/seminar>

《各コースの開催日程は、添付の開催スケジュールをご覧ください。》

### 【重要なお知らせ】

- ・ **お申込みは原則としてWebから**とさせていただきます。やむを得ない場合のみ次ページの申込書をファクシミリにて送付願います。
- ・ 『HACCP講習会：3日間コース』は、1回の開催につき、**1企業(工場)あたり最大2名様まで**とさせていただきます。幅広い食品企業から受講いただき、参加される皆様それぞれの実状を踏まえて、より深く、より多くの方にHACCPを理解していただきたいためです。
- ・ 『HACCP内部検証コース』はHACCPをより深く理解し、実践に結びつけていただくためのコースです。原則として3日間程度のHACCP講習の修了を前提とさせていただきます。本コースは、2018年に新設した『HACCPトレーナーコース』へのステップとなるコースです。
- ・ 『HACCPトレーナーコース』はHACCP研修をデザインする際に必要なティーチングポイントや研修会運営のノウハウ、トレーナーとしての留意点などをお伝えします。HACCP研修会を企業内外で開催いただくのに必要な力量の修得をめざします。事前に弊センターの『HACCP講習会：3日間コース』の修了をお勧めします。

### 【お申込み方法】

- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 原則として、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**(新規のお客様には受付確認後すぐに請求書をお送りしますので期日内にお振込みをお願いします)**。
- ・ 入金確認後、講習会開催の約10日前に、参加概要を記したメールをご連絡担当者宛に送付いたします。プリントアウトしていただき、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（渋谷区元代々木町52-1）

大 阪：エル・おおさか(大阪市中央区北浜東3-14)

名 古 屋：ウィルあいち（名古屋市東区上堅杉町1）

札 幌：かでる2・7（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（仙台市青葉区柏木1-2-45）

福 岡：福岡県中小企業振興センター（福岡市博多区吉塚本町9-15）

※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。
- ・ 参加のご都合が合わず、代わりの方の参加をご希望の場合は書面(電子メールも可)にてご連絡ください。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週間を切ってからのお申し出、または連絡をいただけない場合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。
- ・ **1コースに複数お申込みいただいた場合は、人数の調整にご協力いただくことがあります。**

### 【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。

<https://www.jfrr.or.jp/seminar>

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 年 月 日

ご連絡先	ふりかな			
	貴社名			
	ご住所	□□□□ - □□□□	都・道・府・県	
	TEL No.		FAX No.	
	事業所 ご所属			役職名
	ふりかな	メールアドレス(参加票送信先)		
	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	ふりかな
			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週間を切っただけからのお申し出、又は連絡をいただけない場合は参加費の100%をキャンセル料として申し受けます。

1コースに複数お申込みいただいた場合は、人数の調整にご協力いただくことがあります。

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:	

2020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	2021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, 危害要因分析の実施及び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 ・危害要因分析の実施 ・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-484 15-17	HA-486 13-15	HA-489 17-19	HA-492 29-31	HA-493 19-21	-	HA-496 14-16	-	HA-502 9-11 HA-503 16-18	HA-504 7-9	HA-506 10-12	HA-507 3-5 HA-508 10-12
			大阪	-	-	HA-488 3-5	-	-	-	HA-498 28-30	HA-500 10-12	-	-	HA-505 3-5	HA-509 17-19
			名古屋	-	-	HA-490 24-26	-	-	-	-	HA-499 4-6	-	-	-	-
			札幌	-	HA-487 20-22	-	-	-	HA-494 16-18	HA-495 7-9	-	-	-	-	-
			仙台	-	-	-	-	-	-	HA-497 21-23	-	-	-	-	-
			福岡	HA-485 21-23	-	-	HA-491 15-17	-	-	-	-	HA-501 2-4	-	-	-
			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への理解をより深めたい方, 社内のHACCPトレーナーを担当される方にもお勧めのコースです。HACCPに係る概ね3日間のトレーニングを修了済みの方限定です。  《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  《施設の衛生管理の検証 《総合グループ演習》 ・モデル工場(ビデオ)を用いた模擬HACCP検証	東京	-	-	-	IA-58 8-10	-	-	-	IA-59 18-20	-
HACCPトレーナー コース:2.5日間	50,000円 (昼食代を含む) 1日目:13:00~18:00 2日目:9:00~18:00 3日目:9:00~17:00 18名	HACCPを十分に理解し, 自社のHACCPプランを構築, 運用できてもそのことを人に伝えるのは難しいことです。本コースでは弊センターが長年培ってきたノウハウをもとに, 社内外でのHACCP研修の講師を担当できる力量の修得を目指します。ご受講に当たり, 上記「HACCP講習会:3日間コース」の修了をお勧めします。  《講義》 ・7原則12手順のティーチングポイント ・講義内容のストーリー性 ・講師間の連携 など  《ロールプレイ》 ・講義の実践 ・グループ演習のサポート ・発表会での講評 など	東京	-	-	-	-	-	TT-5 9-11	-	-	-	TT-6 27-29	-	-

2020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)												
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	食品企業の品質管理担当者, 特に微生物試験の担当者にお勧めのコースです。製品の安全性確認や製造工程の検証に微生物試験は重要な役割を果たします。本コースでは微生物試験における精度管理の手法を実践的に学んでいただけます。  《講義》 ・食品安全を支える試験検査の役割と信頼性確保 ・微生物試験の分類と選定のポイント ・微生物試験における精度管理  ・微生物試験の工程から見た管理のポイント ・微生物試験に必要な一般的管理事項 ・試験検査に求められる管理のポイント	東京	-	-	-	LQ-34 2-3	-	-	-	-	-	LQ-35 21-22	-	-
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j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。  《講義》 ・食品表示に関する基準 ・理化学試験に必要な一般的管理事項/精度管理  ・食品表示を支える試験検査の役割 ・試験検査に求められる管理のポイント	東京	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	LC-19 25-26	-

2020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)												
実践食品表示 コース:2日間	35,000円 (昼食代を含む) 1日目:9:30~17:30 2日目:9:00~17:00 30名	食品表示の基礎知識と表示ラベルの作成ポイントを学びたい方を対象としています。講義による一般用加工食品の表示に関する基本的な知識の習得, さらに表示ラベルの点検, 作成等の演習により, 実践力を養います。また, 一括表示から栄養成分表示を中心に, 旧基準からの変更点(アレルギー表示, 添加物, 栄養成分表示等), 新原料原産地表示制度についても解説いたします。  《講義》 ・食品表示法に基づく表示制度の概要 ・景品表示法, 米トレーサビリティ法等食品表示に関わる法規 ・一括表示の各表示事項, 栄養成分表示の基本的ルール ・ケーススタディ  《演習》 ・表示ラベルの点検(一括表示, 栄養成分表示) ・表示ラベル作成(一括表示, 栄養成分表示)  表示の基礎知識の習得, 点検・作成演習を2日間でコンパクトに学べるコースです。	東京	-	FL-29 28-29	-	FL-30 16-17	-	FL-31 24-25	-	FL-32 26-27	-	-	FL-33 18-19	-