

2025年2月5日

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の実習、試験検査の精度管理などに係る各種セミナーを開催しております。2025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。

[HACCPセミナー]

コースのねらい	
HACCP講習会:3日間コース ^{注)}	やはり基本の理解が重要
HACCP内部検証コース	監査員目線でHACCPをより深く理解
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ニングを修得

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 AF140 “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 基礎コース	リニューアルしました
【実習講座】細菌の基本的性状試験と同定コース	【休止いたします】
【実習講座】カビの観察と同定コース	【休止いたします】

* 本コースは、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願います。

[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

食品安全を支える微生物試験の精度管理:WEBコース(実践編)
食品表示を支える理化学試験の精度管理:WEBコース(実践編)

* 本コースは、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願います。

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@jfrl.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.jfrl.or.jp/seminar>

右のQRコードからお申込みいただけます ⇒ 

【重要なお知らせ】

- ・『HACCP講習会：3日間コース』のお申込みは、1回の開催につき **1企業(工場)あたり最大2名様まで**とさせていただいております。幅広い食品関連企業に受講いただき、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。
- ・『【実習講座】食品微生物検査 基礎コース』をリニューアルし再開します。
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、従来からの試験法だけでなく酵素基質培地を用いた試験法を加え、より内容を充実させました。

【お申込み方法】

- ・弊センターウェブサイト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電話連絡をもって受付完了となります。
- ・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お願いします。
- ・講習会開催の約一週間前に、受講票を含むメールを送付します。当日お持ちください。

【会 場】

- ・弊センターウェブサイトをご確認ください。
なお、東京での開催において、会場が**弊センター東京本部ではない場合**がありますのでご注意ください。

【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ウェブサイトの専用フォームからご連絡ください。
- ・キャンセルされる場合は、なるべく早くお電話にてご連絡ください。原則として、開催の2週間前までであればキャンセル料はいただけません。**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**（但し、『HACCPトレーナーコース』については、教材送付後のキャンセルが該当します）。
- ・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。
- ・請求書は原則として事後にお送りする予定です。

2025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	2026年1月	2月	3月	
HACCP講習会:3日間コース	44,000円←改定しました。 (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。	東京	HA-625 9-11	HA-627 14-16			HA-635 20-22	HA-639 1-3	HA-644 3-5	HA-647 21-23	HA-648 4-6	HA-650 4-6			
		《講義》 ・HACCPシステムとは ・危害要因とは ・一般衛生管理プログラム ・HACCP適用のための7原則と12の手順		HA-626 23-25	HA-629 28-30			HA-636 27-29	HA-643 19-21	HA-641 22-24	HA-646 17-19	HA-649 11-13	HA-651 18-20			
		《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, JFS-B,C 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。														
HACCP内部検証コース:2.5日間	49,000円←改定しました。 (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(動画)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。	大阪			HA-630 4-6	HA-634 22-24		HA-638 9-11							
		《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 ・モデル工場での模擬HACCP検証(グループ討議と発表)														
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。ご受講に当たっては、「HACCP講習会:3日間コース」の修了をお勧めします。	東京			IA-73 17-19				IA-74 15-17				IA-75 18-20		
		《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														

*2025年2月時点の開催スケジュールです。追加開催など最新の開催スケジュールは弊センターウェブサイトをご確認ください

2025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	2026年1月	2月	3月
【実習講座】食品微生物検査基礎コース:2日間	60,000円 (昼食代を含む) 1日目:10:00~18:30 (情報交換会込み) 2日目:9:30~16:30 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。日頃行っている試験操作の再確認にも有効です。 《講義》 食品の微生物検査の基礎 微生物検査に用いる機器等 《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 4) 酵素基質培地等による微生物検査	大阪				TT-15 16-18				BK-61 24-25		BK-62 13-14		BK-63 5-6

2025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)/定員	概要	会場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	2026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:WEBコース(実践編) 6,000円←改定しました。 36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きます。 昨年度に引き続き微生物試験の精度管理に必要な事項の各論を掘り下げた、より実践的な内容にて準備しています。詳細なメニューは5月末を目途に弊センターウェブサイトで案内します。	WEB						LQ-109 25 ライブ配信		LQ-110 27 ライブ配信		LQ-111 LQ109の動画配信	LQ-112 LQ110の動画配信	
食品表示を支える理化学試験の精度管理:WEBコース(実践編) 6,000円←改定しました。 36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。食品企業の検査室の責任者・担当者にお勧めします。 昨年度に引き続き基礎成分やミネラル、食物繊維の分析に係る各論をもう少し掘り下げた、より実践的な内容にて準備しています。詳細なメニューは5月末を目途に弊センターウェブサイトで案内します。	WEB					LC-113 26 ライブ配信		LC-114 28 ライブ配信		LC-115 LC113の動画配信	LC-116 LC114の動画配信		