

# 一般衛生管理に関する講習会のご案内

2024年5月  
一般財団法人 日本醤油技術センター

2021年6月の食品衛生法の改正に伴い、営業許可の取得や更新に際して HACCP に基づく衛生管理への対応が必要となりましたが、この前提となるのが「一般衛生管理」と呼ばれるものです。一般衛生管理は、工場で食品を衛生的に製造するための基本ルールを定めたもので HACCP を運用する上での「いろは」の「い」と言ってもよいでしょう。本講習では、工場での経験と長年 JAS 工場の指導で多くの工場を見てきた元指導審査員の富田茂夫氏がしょうゆ製造現場での実例を挙げてわかりやすく解説します。

本講習が工場の大小にかかわらず、現場から経営者まですべての受講者にとって必ず役に立つ内容となっていますので、是非この機会に受講していただければと考えています。

※この講習会は、2023年7月25日～8月17日に配信されたものと同内容です。

## 1. 配信期間

2024年5月21日(火)10時～2025年3月28日(金)17時まで

上記期間の中で、ご希望の1週間がご視聴可能期間になります。

お申し込み時にご指定いただけます。

## 2. 講習内容 (動画は約60分)

- ・工場の清潔な環境づくり (5S活動とは)
- ・さあ始めよう一般衛生管理 等

### 講師：富田茂夫氏について

2022年度まで当センターの東海北陸地区指導審査員として活躍。前職のしょうゆの工場における長い経験を活かした東海北陸の各県指導だけでなく、2018年作成の「しょうゆ製造における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の、衛生管理を中心に執筆しました。また、この手引き書を用いて行った全国の研修会では、一般衛生管理に関する講習を担当してきました。



## 3. 受講料 (1名あたり)

組合員：5,000円(税込み)

非組合員：10,000円(税込み)

※受講特典として、視聴可能期間中、質問フォームにて富田茂夫講師への質問をお受けします。

## 4. 申込方法

① 日本醤油技術センターホームページの「研修・講習会」ページより申込フォーム (<https://ws.formzu.net/fgen/S87489060/>) にアクセスし、必要事項を入力の上、送信してください。右のQRコードからもお申し込みができます。



② お申込み受付後、自動返信にて受付完了のメールをお送りします。受付完了メールが届かない場合は、お手数ですがお問い合わせください。(電話：03-3666-4521 担当：片岡)

## 5. 申込期間

2024年5月14日(火)～2025年3月21日(金)

## 6. 支払方法

受講料は、申込後4営業日以内に、次のいずれかの振込先にお振込みください。  
※振込手数料はご負担お願いいたします。

振込先	イッパンザイダンホウジンニホンショウユエキギョウ 一般財団法人日本醤油技術センター
・みずほ銀行	コブナチョウ 小舟町支店 普通預金口座 No.587231
・ゆうちょ銀行	ゼロイチキョウ 〇一九店 当座預金口座 No.0390186
(郵便振替口座番号 00160-4-390186)	

※銀行振込時に発行される明細書等をもって、お支払いに係る経理上の書類に代えさせていただきます。

## 7. 受講方法

ご登録いただいたメールアドレスに、受講のための登録情報や受講用 URL をお送りします。視聴可能期間内であれば何度でもご視聴いただけます。

### WEB講習会受講者の声

- ・初めてオンライン講習を受講しましたが、手軽さと時間の自由度が良かった。
- ・録画だったので、わからない部分を調べながら気になる部分を繰り返すことができ良かった。
- ・具体例や体験談が説明に入っていたので、製造現場経験がない自分でもイメージがしやすく、理解しやすかった。

## 8. 注意事項

下記、ご確認の上でお申し込みください。

- ・この講習会は、2023年に配信された「HACCPのための一般衛生管理講習会」と同一の内容です。
- ・ご視聴いただけるのはお申し込みいただいた方のみです。
- ・動画のダウンロードや、動画ならびに資料の二次利用は禁止です。
- ・推奨環境ブラウザは以下の通りです。

①Microsoft Edge、②Google Chrome、③Safari、④Firefox

これ以外のブラウザでは再生できない場合があります。推奨ブラウザでも視聴ができない場合は、ブラウザを最新版に更新するか別のブラウザをお試しください。