

HACCP 制度化のための基礎研修のご案内

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では、全ての食品事業者 HACCP 手法による衛生管理が義務付けられ、営業許可の取得や更新にはその対応が求められています。HACCP は、食品の重大な事故を防ぐために非常に有効な手法です。

本講習では、厚生労働省の HP に掲載されている「しょうゆ製造業における HACCP の考えを取り入れた衛生管理のための手引き」を用いて、実際に HACCP 手法による管理が行えるよう、分かり易く解説します。

本講習に従って日常業務を進めることで、営業許可の取得・更新時に求められる HACCP による衛生管理と、それに伴う記録が可能となりますので、現場で作業に携わる方から経営者の方まで、多くの方にとって役立つ内容となっております。是非この機会に受講されることをお勧めいたします。

※この講習会は、2023 年 8 月 22 日～9 月 8 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)

- ・しょうゆ製造における HACCP の考え方
- ・一般衛生管理の必須記録、重要な管理点の必須記録 等

講師：松本秀樹氏について

食品衛生法の認める HACCP 専門講師として HACCP の認証取得のためのコンサルタントなどを実施。JAS 認証機関の審査員としての長年の経験から実際の工場実態に合わせた指導を行う。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き」の策定では、HACCP 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、HACCP に関する講習を担当しました。



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、質問フォームにて松本秀樹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/S49813935/>) 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をお願いいたします。

振込先	イッパンザインダストリアル・センター 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。
- ・新人教育に使いたい。

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 の制度化のための基礎研修」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。