

無料

令和元年度 農林水産省補助事業 食品製造事業者向け

# 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会」

47都道府県開催のご案内

小規模な食品製造事業者を対象に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書に基づき、自社での衛生管理計画の作成、記録の実施・確認を行えるよう実践的な演習をまじえた研修としています。  
**HACCP制度化は目の前です。**

参加者が自社ですぐにでも実施できるカリキュラムとしておりますので、対象業種の方は是非お越しください。

## 研修会の実施内容

**対象者：**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象となる小規模な食品製造業者

**定員：**各会場1業種につき40名

**受講料：**無料

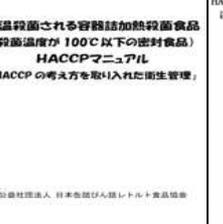
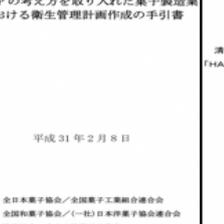
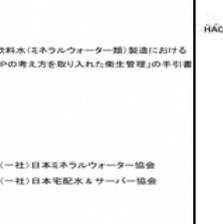
**内容：**各業種の手引書に沿って、講義を行います。  
講義のあとは、実際に演習を通して理解を深めていただきます。

**カリキュラム：**ご受講いただく業種によって時間帯が異なります。  
裏面の一覧表を参考に、業種1～3からお選び、ご受講ください。

小規模な一般飲食店 乾めん・干しめん 漬物 豆腐 生めん

<p>HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (小規模な一般飲食店事業者向け)</p> <p>平成31年2月発行</p>  <p>公益社団法人日本食品衛生協会</p>	<p>HACCPの考え方に基づき 衛生管理のための手引書 (機械製乾めん・干しめん製造事業者向け) 平成31年2月</p>  <p>農林水産省</p>	<p>漬物製造における HACCPの考え方を取り入れた安全・安心なものづくり (小規模事業者向け衛生管理の手引書)</p>  <p>平成30年3月 全日本漬物協同組合連合会</p>	<p>HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 (小規模な豆腐製造事業者向け)</p>  <p>日本豆腐協会</p>	<p>生めん類のHACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 — 生めん類の小規模な製造事業者の 衛生管理のポイント —</p>  <p>平成30年3月 全国製麺協同組合連合会</p>
---	--	---	---	--

魚肉練り製品 パン 低温殺菌 菓子 ミネラルウォーター 蒟蒻粉

<p>HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 (小規模な魚肉練り製品製造事業者向け)</p>  <p>平成30年3月 全国製菓食品工業協同組合連合会</p>	<p>パン類の製造における HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理の手引書</p>  <p>農林水産省</p>	<p>低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品 (殺菌温度が100℃以下の密封食品) HACCPマニュアル 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」</p>  <p>公益社団法人 日本食糧加工品・レトルト食品協会</p>	<p>HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業 における衛生管理計画作成の手引書</p>  <p>平成31年2月8日 全日本菓子協会/全国菓子工業協同組合連合会 全国和菓子協会/(一社)日本洋菓子協会連合会 協同組合 全日本洋菓子工業会</p>	<p>清涼飲料水(ミネラルウォーター)製造における 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書</p>  <p>(一社)日本ミネラルウォーター協会 (一社)日本宅配水&amp;サーバー協会</p>	<p>小規模な蒟蒻粉製造事業者向け HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書</p>  <p>平成31年7月 全国蒟蒻粉原料協同組合</p>
---	---	--	--	---	---

開催地・開催日等については、裏面をご覧ください。



主催：公益社団法人日本食品衛生協会