2022年度　一般財団法人青森県薬剤師会　食と水の検査センター　講習会・研修　開催スケジュール

講習会・研修内容					実施　年月日										
コース No.	研修タイトル	研修概要	時間/実施日数（休憩含む）	研修スタイル（会場）	2022年 4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	12月	2023年 1月～3月	受講料（税別）	定員
R-1	食品表示 基礎コース研修	食品表示の基本を体系的に学べる研修内容です。加工食品を世に送り出そうとしている方、自社商品の表示に不安がある方、表示の心配を解消しませんか！ (修了証あり) 【講義】 ・食品表示に係る法律と食品表示基準の解説 ・一括表示 ・特定原材料（アレルギー）表示 ・栄養成分表示 ・原料原産地表示 【演習】 ・講義内容の復習	13:30 ～16:30	オンライン研修 【ZOOM使用】								15 （木）		15,000円	20
R-2	食品表示 原料原産地表示 研修	2022年4月より全ての加工食品（輸入品を除く）が対象となる原料原産地の表示方法に「特化」した研修内容です。猶予期間が終了したのにまだ準備できていない…どうしよう…という方、自社商品表示に不安がある方、必見です！現在表示ができている方も、原料調達先を変更する際、原料原産地表示を見直しできていますか？ (修了証あり) 【講義】 ・対象となる製品と表示方法 ・又は表示、大括り表示 ・製造地表示 ・業務用食品における産地情報の伝達 ・食品表示基準Q＆A解説（抜粋）	13:30 ～15:30	オンライン研修 【ZOOM使用】								21 （水）		12,000円	20
H-1	HACCP講習会 （HACCPに基づく衛生管理）	「HACCPに基づく衛生管理」を実施する方対象のコース。 HACCPの基本を体系的かつ詳細に学ぶことができるため、新たなHACCPチームメンバーの育成、食品衛生のスキルアップの場としてお勧めです！ 危害分析やHACCPプラン作成のグループ演習を行いながら、自らHACCPプランを構築できるようにするための研修です。(修了証あり) 【講義】 ・HACCPとは ・一般的衛生管理プログラム ・危害要因（食品安全ハザード）とは ・HACCPプラン作成の準備段階 ・HACCPの7原則12手順 【演習】 ・ハザード分析の実施 ・HACCPプランの作成	9:30 ～17:00 （3日間）	対面研修 （青森市） ※新型コロナウイルス感染症防止対策上やむを得ず中止又は延期となる可能性があります。					7～9 （水～金）					40,000円 ※昼食は各自ご準備願います。	16
H-2	HACCP講習会 （HACCPの考え方を取り入れた衛生管理） （小規模事業者向け）	小規模事業者など「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する方対象のコース。 【すぐに使える！衛生管理計画・記録様式をExcelデータで配布します】 HACCP制度化が導入され、1年が過ぎました。実際にやってみたものの、記録用紙に毎日〇を記入するだけの作業となっていませんか？ これでいいのかな？と思っている方の再確認にも、実はまだ、、、HACCP「ちんぷんかんぷん」の方にも受講いただける演習を含めた体系的な内容です。（小規模な飲食店・水産物小売業・食肉販売業・菓子製造業の手引書に含まれる内容を中心に解説しますが、他の業種の衛生管理にも応用できる内容です。）(修了証あり) 【講義】 ・HACCP制度化の概要 ・一般的衛生管理 ・重要管理のポイント ・衛生管理計画の記録と定期的な振り返り 【演習】 ・一般的衛生管理の衛生管理計画作成 ・重要管理の衛生管理計画作成(小規模な飲食店を中心に) 加熱しない食品 加熱してすぐ食べる食品 加熱と冷却を繰り返す食品	10:30 ～15:30	オンライン研修 【ZOOM使用】					15 （木）					18,000円	20
E-1	一般的衛生管理 講習会 （全5回）	製造現場のあるべき状態とは？具体的な例を交えながら効果的なHACCP運用の土台となる一般的衛生管理の内容を5回に分けて学びます。長時間の研修では時間が取りづらい方でも短時間のため受講しやすくしています。（同月で実施する内容はどちらも同じですので受講しやすいほうを選択してください）【すぐに使える！記録様式をExcelデータで配布します】 (①～⑤すべて受講して頂いた方のみ修了証あり) 【第1回】(①-1、①-2、①-3) HACCPと一般的衛生管理の関係 1)施設の衛生管理 【第2回】(②-1、②-2、②-3) 2)設備等の衛生管理、3)使用水等の管理 【第3回】(③-1、③-2、③-3) 4)食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理、12)教育訓練 【第4回】(④-1、④-2、④-3) 5)ねずみ及び昆虫対策、6)廃棄物及び排水の取扱い、7)検食の実施、8)情報の提供、9)回収・廃棄、10)運搬、11)販売、13)その他(トレーサビリティ、製品検査記録保管) 【第5回】(⑤-1、⑤-2、⑤-3) 衛生標準作業手順書の作成方法、小規模事業者における一般的衛生管理の衛生管理計画、記録管理の重要性とポイント	11:00 ～12:00	オンライン研修 【ZOOM使用】			①-1 10（金） ①-2 29（水）	②-1 15（金） ②-2 27（水）	③-1 19（金） ③-2 31（水）	④-1 2（金） ④-2 28（水）	⑤-1 14（金） ⑤-2 26（水）		12 （月） ①-3:9:30～10:30 ②-3:10:45～11:45 ③-3:13:00～14:00 ④-3:14:15～15:15 ⑤-3:15:30～16:30		各 4,000円	20

12月追加開催決定！！
要望多数のため、
「食品表示基礎コース」、「食品表示原料原産地表示」、
「一般的衛生管理」を追加開催します。
お気軽にお問い合わせください。

※講習内容については、一部変更する場合がございます。

＜問い合わせ先＞
学術部食品衛生学術課　TEL（代表）017-762-3620

※上記講習等については、貴社での実施（個別依頼）を受付けております。
また、作業場内の衛生検査、「検証」のための微生物検査も行っております。お気軽に相談下さい。

一般財団法人 青森県薬剤師会
食と水の検査センター
ISO/IEC17025・水道GLP認定試験所