



お知らせ！！

「食品表示、一般的衛生管理講習会」を追加開催します。(12月)

お気軽にお問い合わせください。

表示研修・HACCP・一般的衛生管理講習会

2022年度講習会・研修一覧

コースNo.	研修タイトル	研修対象	開催日	時間/実施日数 (休憩含む)	研修スタイル (会場)	受講料(税別)	定員
R-1	食品表示 基礎コース研修	加工食品を容器包装に入れて販売している方が対象です。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にお勧めです。食品表示の基礎を体系的にを学べる研修です。 【講義と演習】 (修了証あり)	12/15(木)	13:30 ~16:30	オンライン研修 【ZOOM使用】	15,000円	20
R-2	食品表示 原料原産地表示 研修	加工食品を容器包装に入れて販売している方が対象です。(インスタ加工除く)猶予期間が終了したのにまだ準備できていない方、自社商品表示に不安がある方、必見です！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」した研修です。 【講義】 (修了証あり)	12/21(水)	13:30 ~15:30	オンライン研修 【ZOOM使用】	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」を実施している、これから実施する方が対象です。 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。 【講義と演習】(修了証あり)	受付終了 9/7(水)~9(金)	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。	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」を実施する方が対象です。 HACCP制度化が導入され、1年が過ぎましたが、これでいいのかな？と思っている方、実はまだHACCP「ちんぷんかんぷん」の方にも受講いただける研修です。(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。) 【講義と演習】 【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】(修了証あり)	9/15(木)	10:30 ~15:30	オンライン研修 【ZOOM使用】	18,000円	20
E-1	一般的衛生管理 講習会 (全5回)	一般飲食店から製造施設の方まですべての食品事業者の方が対象です。 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回に分けて学ぶ研修です。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。 【講義】 【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3回受付終了 第1回:【①-1】6/10(金) 【①-2】6/29(水) 第2回:【②-1】7/15(金) 【②-2】7/27(水) 第3回:【③-1】8/19(金) 【③-2】8/31(水) 第4回:【④-1】9/2(金) 【④-2】9/28(水) 第5回:【⑤-1】10/14(金) 【⑤-2】10/26(水) 追加決定 第1~5回:12/12(月) 【①-3、②-3、③-3、 ④-3、⑤-3】	11:00 ~12:00 12/12(月)は、 第1回:9:30~ 10:30(①-3) 第2回:10:45~ 11:45(②-3) 第3回:13:00~ 14:00(③-3) 第4回:14:15~ 15:15(④-3) 第5回:15:30~ 16:30(⑤-3)	オンライン研修 【ZOOM使用】	各 4,000円	20

※講習内容については、一部変更する場合がございます。

申込方法

裏面の申込用紙にてFAX、またはメールでお申込みください。

申込状況

ホームページにて、随時お知らせします。
最終締切は開催日の1ヶ月前まで。



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

問い合わせ先(食品衛生学術課)

【TEL】

代表:017-762-3620



※研修内容の詳細については、ホームページをご確認ください。↑

食と水の検査センター 行き

2022年度 講習会、研修 参加申込書

Fax:017-762-3660

メール:kensa@syokusui.jp

■ 貴社名

会社名		職種 (例:食肉加工、菓子製造など)
ご住所 (テキスト 送付先)	〒(-)	メール(ZOOMリンク等送付先)
TEL		FAX
ご連絡担当者	所属部課名	役職名
	氏名	
ご請求書送付先 (上記ご住所と同じ場合は、記載 不要です)	〒(-)	
	(社名・部課名・ ご担当者名)	

※お支払いは開催日1か月前までに振込をお願いします。

また、受講料振込後のキャンセルについては、受講料の返金はいたしかねますので予めご了承ください。

※オンライン研修テキストは、開催日1週間前頃「ご連絡担当者」様あてに発送いたします。送り先が異なる場合や、3日前になっても届かない場合はお手数ですがご連絡お願いいたします。

※メールでの申込の場合、ホームページにありますこの様式(参加申込書)をダウンロードし、必要事項を入力の上、忘れずに添付して頂きますようお願いいたします。

■ 参加者名

フリガナ お名前	役職名・部課名	講習(希望研修に☑) (※最終締切は開催日の1ヶ月前までです)
		<input type="checkbox"/> R-1食品表示(12/15) <input type="checkbox"/> R-2原料原産地(12/21) <input type="checkbox"/> H-1 HACCP(9/7~9) <input type="checkbox"/> H-2 HACCP(9/15) E-1一般衛生 <input type="checkbox"/> ③-2(8/31) <input type="checkbox"/> ④-1(9/2) <input type="checkbox"/> ④-2(9/28) <input type="checkbox"/> ⑤-1(10/14) <input type="checkbox"/> ⑤-2(10/26) <input type="checkbox"/> ①-3(12/12) <input type="checkbox"/> ②-3(12/12) <input type="checkbox"/> ③-3(12/12) <input type="checkbox"/> ④-3(12/12) <input type="checkbox"/> ⑤-3(12/12)
		<input type="checkbox"/> R-1食品表示(12/15) <input type="checkbox"/> R-2原料原産地(12/21) <input type="checkbox"/> H-1 HACCP(9/7~9) <input type="checkbox"/> H-2 HACCP(9/15) E-1一般衛生 <input type="checkbox"/> ③-2(8/31) <input type="checkbox"/> ④-1(9/2) <input type="checkbox"/> ④-2(9/28) <input type="checkbox"/> ⑤-1(10/14) <input type="checkbox"/> ⑤-2(10/26) <input type="checkbox"/> ①-3(12/12) <input type="checkbox"/> ②-3(12/12) <input type="checkbox"/> ③-3(12/12) <input type="checkbox"/> ④-3(12/12) <input type="checkbox"/> ⑤-3(12/12)
		<input type="checkbox"/> R-1食品表示(12/15) <input type="checkbox"/> R-2原料原産地(12/21) <input type="checkbox"/> H-1 HACCP(9/7~9) <input type="checkbox"/> H-2 HACCP(9/15) E-1一般衛生 <input type="checkbox"/> ③-2(8/31) <input type="checkbox"/> ④-1(9/2) <input type="checkbox"/> ④-2(9/28) <input type="checkbox"/> ⑤-1(10/14) <input type="checkbox"/> ⑤-2(10/26) <input type="checkbox"/> ①-3(12/12) <input type="checkbox"/> ②-3(12/12) <input type="checkbox"/> ③-3(12/12) <input type="checkbox"/> ④-3(12/12) <input type="checkbox"/> ⑤-3(12/12)

事務処理欄(これより下は記入しないでください。)

受取返信	請求書 送付	入金確認	テキスト 送付	修了証 送付