

一般社団法人兵庫県食品産業協会からのお知らせ！！

「食品衛生の基本とHACCP推進研修」 実践コースの受講者を募集します！

主 催： ポリテクセンター兵庫
後 援： 兵 庫 県
実 施：一般社団法人兵庫県食品産業協会

皆様方もご承知のとおり改正「食品衛生法」が2021年6月1日に完全施行されました。この食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等を営む事業者）は、HACCPに沿った衛生管理の実施が必要となりました。

しかしながら、多くの事業者から「取り組みは始めたが具体的方法がわからない」、「従業員全体のレベルアップが必要である」などの意見があります。兵庫県食品産業協会では、本年度も“食品衛生の基本とHACCP推進研修”を実施することとし受講者を下記により募集しております。

今回は実践コースのご案内です。実践コースはHACCPの考え方に沿って7原則12手順を学習し、演習形式により具体的にHACCP計画策定まで行います。参加者要件としては、基礎コース修了者又は食品の一般的衛生管理について同程度の知識を有する者ですが、特に資格要件は設けていませんので企業・事業所で食品衛生に携わっておられる方は積極的にご応募ください。

なお、この研修はポリテクセンター兵庫（※1）が生産性向上支援訓練（品質管理実践）事業の一環として主催し、兵庫県の後援を得て兵庫県食品産業協会が主管（実施）します。

（※1）独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構兵庫支部兵庫職業能力開発促進センターの略称

1 開催日及び場所等

- (1) 日 時： 令和7年9月10日（水）、17日（水）
各日とも 10:00～17:00（延べ2日間、計12時間）
- (2) 開催場所： 神戸市産業振興センター902号室
神戸市中央区東川崎町1丁目8番4号（神戸ハーバーランド内）
- (3) 募集人員： 20名 先着順

2 研修内容等

- (1) HACCP に基づいた衛生管理計画の作成導入
・HACCP の概要説明

・7 原則 12 手順について

(2) 演習の作業チームを編成し、HACCP 衛生管理計画を作成

- ・製品説明書の作成
- ・フローダイアグラムの作成
- ・ハザード(危害要因)の分析
- ・HACCP 計画の作成

(3) 各作業チームの HACCP 計画の発表

(4) 講評

3 対象者 食品関連企業・事業所等で働く全ての方

(例:製造・品質管理・衛生管理・販売・仕入れ等、業種・職種は問わず関心のある方)

「当協会が実施する基礎コース修了者」又は「食品の一般的衛生管理について同程度の知識を有する者」

(資格要件等は特にありません)

4 受講料(1人当たり) 金5,500円(税込)

5 参加申し込み

- ◎別紙申込書により、兵庫県食品産業協会にお申し込み下さい。
- ◎申込締切 : 令和7年8月8日(金) (募集人員に達ししたい締め切ります)
- ◎受講申し込み受付の後、申込受付書及び受講料等入金方法をご連絡いたします。

6 連絡先等 一般社団法人兵庫県食品産業協会事務局 新岡(ニイオカ)、西阿十(サイアト)

神戸市中央区花隈町 12-6 第三大知ビル

TEL 078-361-8154 FAX 078-361-8155

E-mail: h-ssk@eagle.ocn.ne.jp

7 その他

(1) 研修は感染防止対策として健康管理、手指消毒等にご協力をお願いします。

(2) この研修に参加に要する経費等は、兵庫労働局が所管します助成事業の対象となります。

事前申請(受講 1 か月前まで)であり、要件がありますので助成を受けようとする場合は、ハロワーク助成金デスク(078-221-5440 神戸市中央区浜辺通 2-1-30)にお問い合わせ下さい。

研修カリキュラム(会場:神戸市産業振興センター902号室)

研修科目		研修内容	月日	時間	担当講師			
実践 コース	HACCP に基 づいた衛生管 理計画の策定 演習	(1)オリエンテーション	令和7年 9月10日(水) 10:00~ 17:00	6	食品微生物 科学協会 高柳 竜雄			
		(2)演習実施						
		① 製品説明書の作成						
		② 製造工程図(フローチャート)の作成						
		③ 危害分析の説明、実施						
		ア 重要管理点の決定						
		イ 管理基準の設定						
		ウ モニタリング方法の決定						
		エ 改善措置方法の設定						
		④ 危害分析作業				令和7年 9月17日(水) 10:00~ 17:00	6	食品微生物 科学協会 高柳 竜雄
		⑤ HACCP プランの作成						
		⑥ HACCP プランの発表						
		⑦ 保存と記録方法の設定						
		⑧ HACCP プラン発表・講評						

12時~13時は昼休み、1時間に10分を目途に適宜休憩実施。

(別紙) 食品衛生の基本とHACCP推進研修(実践コース) 受講申込書

送り先： 一般社団法人兵庫県食品産業協会事務局 宛

FAX 078-361-8155 E-mail : h-ssk@eagle.ocn.ne.jp

申込締切： 令和7年8月8日(金) まで(募集人員に達ししだい締め切ります)

令和 年 月 日

1 受講者氏名等

(ふりがな) 氏名	性別	年齢	会社名	就業状況(※2)	従事部門 (※3)

(※2)：就業状況の欄には、正社員、非正規雇用、その他を記載して下さい。

(※3)：従事部門の欄には、製造、品質管理、販売・仕入れ、その他等を記載して下さい。

2 受付書発送・受講料請求先等

会社名		
住所	〒 住所：	
会社規模(※4)		
所属団体(※5)		
申込担当	氏名	
	部署名	
	TEL	
	FAX	
	メール	

(※4) 会社規模欄には、①1～29人、②30～99人、③100～299人 ④300～499人 ⑤500人以上 の番号を記入して下さい。

(※5) 下記の団体に所属しておられる場合は、所属団体欄に団体名を記入して下さい。

- ・兵庫県食肉協同組合 ・兵庫県食肉事業協同組合連合会 ・兵庫県生麺協同組合 ・兵庫県漬物組合
- ・兵庫県清涼飲料協同組合 ・兵庫県蒲鉾組合連合会 ・龍野醤油協同組合 ・兵庫県菓子工業組合
- ・兵庫県珍珠商工協同組合 ・兵庫県調理食品協同組合 ・兵庫県牛乳協会 ・兵庫県パン商工組合
- ・兵庫県乾麺協同組合 ・兵庫県手延素麺協同組合 ・神戸青果商業協同組合 ・神戸生鮮食品商業協同組合
- ・神戸蒟蒻事業協同組合 ・ふるさと食品生産振興会 ・兵庫県農協中央会 ・姫路、龍野商工会議所

【個人情報の取り扱い】 記入いただいた個人情報は、研修の実施に関する事務処理(受託先への提供、本研修に関する各種連絡、研修終了後のアンケート送付等)業務統計、食産協からの関連情報提供にのみ利用させていただきます。