

食肉製品に特化した講習会 ハム・ソーセージで危害分析を実施

HACCPシステムに基づく衛生管理講習会(食肉製品) の開催について

(旧講習会名：総合衛生管理製造過程に係る講習会)

本講習会は衛生管理の基礎からHACCPシステムの構築までの知識を習得することを目的として下記の日程で開催致します。

HACCPに携わる方はもちろん、普段、衛生管理業務に直接携わっていない方でも、理解を深めて頂くことが出来る内容となっておりますので、お気軽にお申し込みください。

受講を希望される方は（一社）日本食肉加工協会までお問合せ下さい。

(管理課 松永、福岡、森 Tel 03-3444-1772/メールアドレス nikukyoukai@niku-kakou.or.jp)

記

【実施要領】

1. 日程及び締切等：

日	時	会 場	定 員	申込締切
令和8年 1月20日(火)、21日(水)、 22日(木)、23日(金)		ハム・ソーセージ会館 4階 会議室 東京都渋谷区恵比寿1-5-6	20名	令和7年 12月22日(月)

2. 受講料：(1名様、テキスト、昼食代込、消費税含む。)

会 員：49,500 円 会員外：74,250 円

3. 申込方法：受講を希望される方は日本食肉加工協会管理課までお問合せ下さい。

4. プログラム（時間は当日の状況により前後します）

時 間	内容及び講師（敬称略）
【1日目】 10:00～10:05 開 会 10:05～17:00 HACCPシステムの概要と食肉製品に係る危害分析及び微生物制御について （休憩含む。） 麻布大学 教授 森田 幸雄 食肉製品の製法と規格基準及び微生物について （一社）食肉科学技術研究所 食肉製品製造工場における一般衛生管理 同上	
【2日目】 9:30～17:00 食肉製品製造工場における一般衛生管理 （一社）食肉科学技術研究所 （休憩含む。） 食肉製品のHACCPによる衛生管理 同上 モデルプラン作成のガイダンス 同上 モデルプランの作成演習 同上	
【3日目】 9:30～17:00 モデルプランの作成演習 （一社）食肉科学技術研究所	
【4日目】 9:00～12:00 作成モデルプランの発表及び討議 （一社）食肉科学技術研究所 閉会	