

# 各種セミナーのご案内

## 表示セミナー

表示基礎コース（1日間 9：30～17：00）講習料18,900円（昼食・税込み）  
（初級者のための表示コース）

製造工場・流通・商社で表示業務に係わる方向けのコースです。

- ・全体概要を意識しながら、表示に関する複雑な法律の関係を具体的に解説することで、法体系の全体像を掴んでいただきます。
- ・添加物やアレルギー物質について、表示の考え方と表示方法を解説します。座学のみでなく演習や表示作成の実習をまじえながら理解度を深めていただきます。

東京会場限定で表示入門コース（半日 13：00～17：00）もあります。

講習料9,500円（税込み）

新入社員や初めて表示について学ぶ方の入門コース（座学のみ）です。

表示実践コース（2日間×2回 各回1日目13：00～18：00、2日目9：00～16：00）  
（実務担当者のための表示コース）講習料63,000円（昼食・税込み）

表示に関するスキルを高めたい方、実務を担当している方などに最適なコースです。

- ・表示に関する関連法規の複雑な関係を解説します。
- ・表示作成実習、ケーススタディを多く取り入れ、最終的には配合表やフロー図をもとに、表示事項を適切に作成できるレベルを目指します。

尚、表示実践コースの全4日間受講者については、終了時に修了証を授与いたします。

## 品質管理セミナー

品質管理基礎コース（1日間 9：30～17：00）講習料18,900円（昼食・税込み）  
（品質管理担当者から製造担当者のためのコース）

新人向け、製造ラインの若手からリーダー、これから品質管理に関わる方などに最適なコースです。

- ・食中毒菌の特徴と対策や洗浄・殺菌剤の効果的活用方法について解説を行います。
- ・すべての管理活動の基本となる5S活動の進め方について理解を深めていただきます。
- ・工程管理データの活用について演習をまじえながら理解を深めていただきます。

HACCPによる衛生管理コース（2日間 1日目13：00～18：00、2日目9：00～17：00）  
講習料36,750円（昼食・税込み）

製造現場のキーパーソン、品質管理の実務担当者に最適なコースです。

- ・HACCPの考え方を取り入れ、演習や実習をする中で、食品の安全を守るシステムの構築や取り組み方を学びます。短期間でHACCP手法を学べる内容になっています。

尚、受講者については、終了時に受講証を発行いたします。

異物対策コース（2日間 1日目13：00～18：00、2日目9：00～17：00）  
講習料36,750円（昼食・税込み）

製造現場、品質管理の実務担当者で、異物対策にお悩みの方には最適のコースです。

- ・異物混入の現状の把握、異物混入対策のための5S、防虫防鼠対策、毛髪混入対策について、解説と演習、実習を通して知識を深めます。
- ・異物リスクのピックアップとグループ作業として、予防措置を考えた作業手順を構築する実習を行います。

ご案内のカリキュラム及び時間は、変更となる場合があります。

# 平成22年度 セミナー年間スケジュール(月別)

実施内容	4月	5月	6月	7月
【表示基礎コース】 (新任、新入社員向け) (1日間) 入門コース(半日) 東京会場のみ	東京(4/16) 入門 東京(4/23)	東京(5/11) 入門 大阪(5/13) 神戸(5/14) 仙台(5/14) 福岡(5/18) 名古屋(5/20) 東京(5/20、21)	清水(6/4) 札幌(6/25)	福岡(7/6) 金沢(7/8) 名古屋(7/22) 東京(7/23、24)
【表示実践コース】 (実務者向け) (2日間×2回)			東京第1クール(6/10、11) 大阪第1クール(6/24、25)	東京第2クール(7/8、9) 大阪第2クール(7/15、16)
【品質管理基礎コース】 (新任、新入社員向け) (1日間)	東京(4/22)	東京(5/27、28) 札幌(5/28)	福岡(6/1) 大阪(6/3) 神戸(6/4) 仙台(6/4) 清水(6/16) 名古屋(6/24)	金沢(7/9) 広島(7/29) 松山(7/30)
【その他コース】			【異物対策】 東京(6/24、25)	【異物対策】 福岡(7/27、28)
実施内容	8月	9月	10月	11月
【表示基礎コース】 (新任、新入社員向け) (1日間) 入門コース(半日) 東京会場のみ	東京(8/31) 入門	松山(9/2)、東京(9/2) 広島(9/3) 新潟(9/10) 名古屋(9/16) 盛岡(9/17) 高松(9/22) 東京(9/30)	福岡(10/5) 松本(10/7) 清水(10/8)	大阪(11/5) 名古屋(11/18) 仙台(11/19) 東京(11/25、26)
【表示実践コース】 (実務者向け) (2日間×2回)	福岡第1クール(8/3、4) 東京第1クール(8/26、27)	福岡第2クール(9/7、8) 東京第2クール(9/16、17)	東京第1クール(10/14、15)	東京第2クール(11/11、12) 広島第1クール(11/9、10)
【品質管理基礎コース】 (新任、新入社員向け) (1日間)	鹿児島(8/24) 盛岡(8/27)	新潟(9/9)	東京(10/1) 松本(10/8) 清水(10/20) 名古屋(10/21) 仙台(10/23)	札幌(11/2) 福岡(11/9) 高松(11/17)
【その他コース】	【HACCP】 東京(8/5、6)		【異物対策】 札幌(10/28、29) 大阪(10/14、15)	
実施内容	12月	1月	2月	3月
表示基礎コース (新任、新入社員向け) (1日間) 入門コース(半日) 東京会場のみ	札幌(12/3) 鹿児島(12/7)	東京(1/14) 福岡(1/18) 仙台(1/22)	東京(2/4) 入門 清水(2月)	名古屋(3/17) 東京(3/18)
【表示実践コース】 (実務者向け) (2日間×2回)	広島第2クール(12/1、2)	大阪第1クール(1/21、22) 名古屋第1クール(1/26、27) 東京第1クール(1/27、28) 札幌第1クール(1/27、28)	福岡第1クール(2/1、2) 仙台第1クール(2/3、4) 大阪第2クール(2/15、16) 東京第2クール(2/17、18) 名古屋第2クール(2/23、24) 札幌第2クール(2/24、25)	福岡第2クール(3/1、2) 仙台第2クール(3/3、4)
【品質管理基礎コース】 (新任、新入社員向け) (1日間)			仙台(2/25)	福岡(3/8) 名古屋(3/18) 清水(3月)
【その他コース】		【HACCP】 福岡(1/25、26) 【異物対策】 東京(1/20、21)		【HACCP】 東京(3/3、4) 大阪(3/3、4) 札幌(3/16-18)

状況に応じて、開催の日程や回数を変更する場合がありますのでご了承下さい。

# 平成22年度 セミナー年間スケジュール(会場別)

実施内容 / 会場	札幌	仙台	東京	清水
【表示基礎コース】 (新任、新入社員向け) (1日間) 入門コース(半日) 東京会場のみ	6/25 12/3	5/14 9/17(盛岡) 11/19 1/22	【入門コース】 4/16、5/11、8/31 2/4 【基礎コース】 4/23、5/20、5/21 7/23、7/24 9/2、9/10新潟 9/30、11/25、11/26 1/14、3/18	6/4 10/8 2月
【表示実践コース】 (実務者向け) (2日間×2回)	第1クール(1/27-28) 第2クール(2/17-18)	第1クール(2/3 - 2/4) 第2クール(3/3 - 3/4)	第1クール(6/10-11) 第2クール(7/8-9) 第1クール(8/26-27) 第2クール(9/16-17) 第1クール(10/14-15) 第2クール(11/11-12) 第1クール(1/27-28) 第2クール(2/17-18)	実施予定はありません。 他の会場へご参加ください。
【品質管理基礎コース】 (新任、新入社員向け) (1日間)	5/28 11/2	6/4 8/27(盛岡) 10/23 2/25	4/22 5/27、5/28 9/9新潟 10/1	6/16 10/20 3月
【HACCPによる衛生管理コース】 (2日間)	独自にHACCP講習会を実施します。窓口にお問合せください	実施予定はありません。 他の会場へご参加ください。	8/5-6 3/3-4	実施予定はありません。 他の会場へご参加ください。
【異物対策コース】 (2日間)	10/28-29		6/24-25 1/20-21	

実施内容 / 会場	名古屋(金沢・松本含む)	関西(中国・四国含む)	福岡
【表示基礎コース】 (新任、新入社員向け) (1日間) 入門コース(半日) 東京会場のみ	5/20 7/8金沢、7/22 9/16、10/8松本 11/18、3/17	5/13大阪、5/14神戸 9/2松山、9/3広島 9/22高松 11/5大阪	5/18、7/6、 10/5、 12/7鹿児島 1/18
【表示実践コース】 (実務者向け) (2日間×2回)	第1クール(1/26-27) 第2クール(2/23-24)	第1クール6/24-25大阪 第2クール7/15-16大阪 第1クール11/9-10広島 第2クール12/1-2広島 第1クール1/20-21大阪 第2クール2/15-16大阪	第1クール(8/3-4) 第2クール(9/7-8) 第1クール(2/1-2) 第2クール(3/1-2)
【品質管理基礎コース】 (新任、新入社員向け) (1日間)	6/24、7/9金沢 10/7松本、3/18	6/3大阪、6/4神戸 7/29広島、7/30松山 11/17高松	6/1、 8/24鹿児島、 11/9、3/8
【HACCPによる衛生管理コース】 (2日間)	実施予定はありません。 他の会場へご参加ください。	3/3-4	1/25-26
【異物対策コース】 (2日間)		10/14-15大阪	7/27-28

状況に応じて、開催の日程や回数を変更する場合がありますのでご了承下さい。

# お問合せ・受付窓口

## セミナー受付・日程・会場

札幌検査所 札幌市中央区北一条西21-3-17 ラボビル2階  
Tel: 011-612-1530 Fax: 011-612-1534  
担当: 本村 E-mail: y\_motomura@jffic.or.jp

仙台検査所 仙台市宮城野区高砂1-24-18  
Tel: 022-254-8991 Fax: 022-254-8995  
担当: 中舎 E-mail: s\_nakasha@jffic.or.jp

東京検査所 東京都港区芝大門2-4-6 豊国ビル  
Tel: 03-3438-2811 Fax: 03-3438-2747  
担当: 佐川 E-mail: k\_sagawa@jffic.or.jp

東京検査所静岡分室 静岡市清水区春日1-5-15 カトービル3階  
Tel: 054-353-5326 Fax: 054-353-5328  
担当: 三ツ野 E-mail: k\_mitsuno@jffic.or.jp

名古屋検査所 名古屋市熱田区神野町1丁目15番地  
Tel: 052-671-5309 Fax: 052-671-5302  
担当: 大崎 E-mail: m\_osaki@jffic.or.jp

関西事業所 神戸市中央区港島南町3丁目2-6  
Tel: 078-302-1083 Fax: 078-302-1097  
担当: 猪飼 E-mail: t\_ikai@jffic.or.jp

福岡検査所 福岡市博多区博多駅南1-2-15 事務機ビル8階  
Tel: 092-451-7259 Fax: 092-474-3363  
担当: 井口 E-mail: m\_iguchi@jffic.or.jp

## セミナー内容・その他

本部 支援部 東京都港区芝大門2-4-6 豊国ビル4階  
Tel: 03-3438-1895 Fax: 03-3438-2747  
担当: 菊井 E-mail: k\_kikui@jffic.or.jp

問合せにつきましては、なるべくEメールにてお願いいたします。