

平成19年6月

「食品表示セミナー及び品質管理セミナー（基礎コース、京都・滋賀・奈良）」
開催のご案内

財団法人 日本冷凍食品検査協会
関西事業所

時下、貴社ますます御清祥のこととお喜び申し上げます。平素は当協会の事業に御理解をいただき、厚く御礼申し上げます。

さて今般、表示や品質に関する事故が多発している中、食品企業の皆様の御要望にお応えして、昨年度、各種セミナー（基礎コース）を神戸、京都地区、中四国地区で開催しましたところ、各地で大変御好評を頂きました。今年度も例年開催しております神戸での定例開催に加えまして、京都・滋賀・奈良県下の皆様にも御気軽に御参加頂けますように京都地区での食品表示セミナー及び品質管理セミナー（基礎コース）の開催を企画致しました。詳細につきましては下記の通りとなっておりますので、御検討の程、宜しくお願い致します。

記

1. 本セミナーの開催目的

ここ最近の食品業界は、食品事故・事件に関する問題が多発し、早急な品質保証体制の整備・見直しが求められております。特に食品添加物、アレルギー物質、原料原産地等の食品表示事項に関する問題が多発しており、この管理体制の整備が急務となっておりますが、その為には食品表示の作成・チェックをする担当者の育成、レベルアップが不可欠となります。

本セミナーは1日という短い日程の中で、実習という形での実践的な指導を取り入れ、実務を行う上で必要な基礎的な知識を身につけることを第一に考え、表示セミナーでは独力で食品の簡単な表示を作成できるようになることを、品質管理セミナーでは食品安全に関する基本的知識を身につけることを目指した内容となっております。

実務担当者はもちろんのこと、食品会社における新入社員の教育の一環としても是非お勧め致します。

2. スケジュール

表示セミナー : 平成19年7月18日(水): 9:30~17:00

品質管理セミナー : 平成19年8月10日(金): 9:30~17:00

3. 開催場所

京都会場：京都商工会議所 〒604-0862 京都市中京区烏丸通夷川上ル
TEL：075-212-6400

会場地図、会議室名等は参加者様に追って御連絡させていただきます。
定員は30名とさせていただきます。お早めにお申込頂けますようお願い致します。

4. 参加費用

¥ 18,900円

- ※ 費用は、税込みとなっております。
- ※ 費用には、昼食代、テキスト代が含まれています。

5. 参加申し込み

別添の参加申し込み書に、必要事項を明記し、開催日の7日前迄に、FAXを送付願います。先着順にて申し込みを受け付けます。

受講料支払い：弊社あてセミナー参加申込書を送信頂きましたら、申込確認書を折り返し返信致します。この確認書を以って受付完了とします。

受講料は開催日の3日前迄にお振込み願います。

担当：(財)日本冷凍食品検査協会 関西事業所 松崎、宮本、利波(となみ)

(E-mail：t_matsuzaki@jffic.or.jp、miyamoto@jffic.or.jp、h_tonami@jffic.or.jp)

※ 尚、食品表示セミナーエキスパートコース 神戸会場開催分も只今御申込受付中です。ご参加を希望される方は、参加申込書に「エキスパート神戸会場希望」と記載の上、当協会宛に御申込下さい。

食品表示セミナー エキスパートコース(神戸会場)

日 時：平成18年6月28、29日、7月26、27日

場 所：財団法人日本冷凍食品検査協会 関西事業所 5F研修会議室

【表示セミナー・基礎1日コース】

時間	講義名	主な内容	方法
09:30~09:40	開会挨拶	開会挨拶, オリエンテーション	—
9:40~10:40	表示に関する一般的な法律	各法律の全体概要を意識しながら、表示に関する複雑な関係を具体的に解決し、法体系の全体像を掴んでいただきます。	講義
10:50~12:00	一般的な食品の表示方法	JAS法の品質表示基準や食品衛生法に定められた表示事項について解説します。	講義
12:00~13:00	昼食休憩		
13:00~14:40	添加物、アレルギー表示の基礎	添加物やアレルギー物質について、表示の考え方とその表示方法を解説します。 添加物確認シートを使用し、理解度を確認しながら受講できます。	講義 演習
14:50~16:30	原材料欄作成	一括表示内の原材料欄を実際に作成することで、表示のルールを習得します。	実習
16:40~17:00	加工食品品質表示基準改正の要点 全体についての質疑応答	加工食品品質表示基準改正に関する要点を解説します。	—

★ 進行状況によって時間が変更となる場合があります。予めご了承下さい。

【 品質管理セミナー・基礎1日コース 】

時間	講義名	主な内容	研修方法
09:30～09:40	開会挨拶	開会挨拶，オリエンテーション	—
09:40～10:40	食品衛生の基礎知識 (微生物編)	食品工場の衛生管理の上で欠かせない食中毒関連微生物の特徴および対策を解説します。	講義
10:50～12:00	洗浄・殺菌剤の効果的使用法	食品工場における洗浄剤、殺菌剤などの効果的な使用方法について解説します。	講義
12:00～13:00	昼食		
13:00～14:00	5S活動のねらいと効果について	食品工場において、全ての管理活動の基礎となる、5S活動のねらいと効果について解説をします。	講義
14:10～16:30	製造現場における必要な文書類や記録の方法について	食品工場に必要な文書とその管理体制で製造現場における記録類の記入方法について解説します。工程管理でよく使用されるヒストグラムの作成実習も行います。	講義 実習
16:40～17:00	理解度テスト・解説 質疑応答	—	—

注意) 講義の時間割については、進捗状況に応じて変更する場合があります。

(FAX送信先)

財団法人 日本冷凍食品検査協会
関西事業所 企画開発課
FAX 078-302-1097

セミナー参加申込書 (京都・滋賀・奈良地区)

表示セミナー ・ 品質管理セミナー

ご希望されるセミナーに○をつけてください。

下記の様式に会社名及び参加者氏名をご記入の上、FAXにてお申し込みください。

受付後、申込確認書を返送いたします。

■参加申込日 平成19年 月 日

会社名 団体名	(フリガナ)		
住所			
TEL		FAX	
参加者氏名	(フリガナ)	性別	
		男性	
		女性	
所属部署 役職名			
E-mail			
参加者氏名	(フリガナ)	性別	
		男性	
		女性	
所属部署 役職名			
E-mail			

3名以上参加される場合は、本紙をコピーして、ご使用願います。