

# 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(基礎コース※1)」 (対面及びオンライン併用)の受講者を募集しています！

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(対面及びオンライン)”を実施することとし受講者を下記により募集します。

この研修では、HACCPに沿った衛生管理を進める基礎となる“一般的衛生管理”を再確認し、さらには、HACCP衛生管理計画策定の基礎知識を専門の講師陣から学習します。

食品等事業者の皆様方の奮ってのご参加をお待ちしております。なお、この研修はポリテクセンター兵庫(※2)が生産性向上支援訓練(品質管理基本・品質管理実践)事業の一環として主催し、兵庫県食品産業協会が主管(実施)します。

(※1) HACCP に沿った衛生管理計画作成の「実践コース」については、別途ご案内します。

(※2) 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8年7月1日(水)、8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： 30名 先着順(オンライン受講者を含む)(募集人員に達ししだい締め切ります)

2 研修内容等 (詳しくは研修カリキュラムをご参照下さい。)

- ・食品衛生法改正の概要
- ・HACCP導入の基礎となる一般衛生管理について
- ・HACCPに基づいた衛生管理計画の策定の基本について

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)

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6月1日(月) (募集人員に達しだい締め切ります)
- ◎ 受講申し込み受付の後、受講案内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(サイアド)

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](mailto: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) オンライン配信は、対面実施と同時配信で ZOOM により行います。受信設備等は受講者でご用意願います。
- (3) オンライン参加者は、受講に当たり「同時双方向通信による生産性向上支援訓練利用規約」(別途連絡予定)を事前にご確認ください。

## 令和8年度「食品衛生の基本とHACCP推進研修」(基礎コース)カリキュラム

会場：神戸市産業振興センター 902号室

月 日	時 間	講義区分	内 容	小項目	講師氏名	
1日目	時間外	挨拶	研修の趣旨説明	同左	ポリテク兵庫	
7月1日 (水)	10:00~ 17:00	6 時 間	1時間	基本① 研修の進め方 品質管理の考え方とQC7つ道具について	① 研修の進め方 ② 品質管理の考え方(法の概要) ② QC7つ道具(一般的衛生管理基準) ③ HACCPに沿った衛生管理 ④ 厚労省確認の手引書 ⑤ 保健所の監視指導	兵庫県食品産業協会 新岡 史朗
			3時間	基本② HACCPの前提条件プログラムである一般的衛生管理について	① 食品衛生・品質管理とは ② 食中毒予防の三原則 ③ 一般的衛生管理基準の解説 ④ 一般的衛生管理の実例 ⑤ 求められるHACCP	食品微生物科学協会 橋際 正行
			2時間	基本③ 食品衛生の基本となる個人の衛生管理について	① なぜ必要か ② 感染経路について ③ 従事者が汚染源で食中毒事例 ④ 検便検査について ⑤ 身だしなみ、手洗いの重要性 ⑥ 従業員教育	食品微生物科学協会 西井 成樹
2日目	7月8日 (水)	6 時 間	3時間	基本④ 食品製造環境の安全性確保 ○製造環境を維持する5S	① 施設基準。不備の事例 ② 5Sの解説 ③ 洗浄・殺菌	食品微生物科学協会 武政 二郎
			基本⑤ ○そ族・昆虫対策	① そ族・昆虫の解説 ② そ族・昆虫対策の解説		
			3時間	基本⑥ 食品製造業における危害要因と対策	① 危害の分類 ② 生物的危害とその対策を解説 ③ 物理的危険とその対策を解説 ④ 科学的危険とその対策を解説 ⑤ HACCPプランの考え方を解説	食品微生物科学協会 横井川 久己男
	時間外	アンケート	受講者アンケート記入	同左	事務局	

注1 各項目で受講者への質問投げかけや、個人またはグループで考える5~10分程度のミニ演習を実施します。

注2 12時から13時は昼休み、その他休憩は1時間に10分を目途に適宜実施します。

(別紙) 食品衛生の基本とHACCP推進研修(基礎コース)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](mailto:h-ssk@eagle.ocn.ne.jp)

申込締切: 令和8年6月1日(月)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	参加区分 いずれかに○ (※1)	就業 状況 (※2)	従事 部門 (※3)
①				対面・オンライン		
②				対面・オンライン		
③				対面・オンライン		

(※1): オンライン参加の場合はメルアドを記載してください。

- ① \_\_\_\_\_
- ② \_\_\_\_\_
- 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、その他等を記載して下さい。

2 受講書発送・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。

(※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
- ・兵庫県珍味商工協同組合      ・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。