

2020年度JAS認証工場品質管理担当者等専門講習会

2020年度の専門講習会について詳細をお知らせいたします。

専門講習会（削りぶし・煮干魚類）

主催：一般社団法人 日本削節検査・認証協会 共催 一般社団法人 全国削節工業協会

期 日：2020年9月17日(木)、18日(金) 両日共9:15受付開始

場 所：江東区文化センター 東京都江東区東陽4-11-3
(東京メトロ東西線 東陽町駅下車)

受講資格：原則として削りぶし・煮干魚類のJAS認証工場の品質管理担当者等及びその予定者で
(一社)日本農林規格協会が実施する一般講習会修了者

受講料：30,000円(消費税込)《内訳：受講料、テキスト代、昼食代等》

申込先：一般社団法人 日本削節検査・認証協会(日削協)

東京都江東区東陽5-29-47 TEL 03-5690-1601 FAX 03-5690-1631

申込方法：① 別紙受講申込書に必要事項を記入の上、日削協までFAXにてお申込みください。

申込期限 2020年7月31日(金)

② 請求書は発行しませんので、受講料を申込書記載の口座へ期限内にお振込みください。

支払期限 2020年8月7日(金)

※ 一旦納入頂いた受講料は、受講されなくても返済できませんので、予めご了承ください。

③ 受講票は2020年9月1日(火)頃発送予定です。

第1日目：2020年9月17日(木)

時 間	講 習 内 容	講 師 等
9:30 ~ 9:35	主催者挨拶	日削協
9:35 ~ 10:30	削りぶし・煮干魚類の認証・格付について	日削協
10:30 ~ 10:40	休憩	
10:40 ~ 12:00	削りぶし・煮干魚類の表示について	日削協
12:00 ~ 13:00	昼食	
13:00 ~ 14:45	煮干し、削り節(かつお節)の品質(未確定)	外部講師
14:45 ~ 15:00	休憩	
15:00 ~ 16:45	削りぶし等のHACCPについて(未確定)	外部講師
16:45 ~ 17:00	質疑・連絡	日削協

第2日目：2020年9月18日(金)

時 間	講 習 内 容	講 師 等
9:30 ~ 9:40	連絡	
9:40 ~ 12:00	削りぶし、煮干魚類の格付等の手続き	全削協 職員
12:00 ~ 13:00	昼食	
13:00 ~ 16:00	削りぶし、煮干魚類の格付検査(実技) [途中の休憩を含む]	全削協 職員
16:00 ~ 16:10	修了証書授与	日削協

※ 講習内容・時間については、変更する場合があります。

※ 新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、施設利用人数に制限が設けられています。
申込者多数の際には、調整をお願いする場合がございます。

※ 当日、参加者の氏名を記載した「利用者名簿」を施設管理者へ提出いたします。予めご了承ください。
(名簿は、感染者が発生した場合、保健所等の公的機関へ提供されます)