

2022年度JAS認証工場品質管理担当者等専門講習会 (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

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

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

申込期限：2022年8月31日(水)

支払期限：2022年9月5日(月)

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。

※ 一旦納入頂いた受講料は、受講されなくても返金できませんので、予めご了承願います。

修了証書の発行：本講習会の修了者には、削りぶし又は煮干魚類について修了証書を発行します。

※ 遅刻、途中退回は修了証書を発行できない場合がありますのでご注意ください。

	1日コース (Web 参加)	2日コース (会場参加)
期 日	2022年10月6日(木) 9:25 までに Zoom 入室をお願いします。	2022年10月6日(木)、7日(金) 受付開始時間:9:15
場 所	Zoom(ウェビナー)による配信	1日目:江東区産業会館 (東京都江東区東陽4-5-18) 東京メトロ東西線 東陽町駅下車 2日目:全削協検査室、江東区産業会館
受講料	20,000円 (消費税込) 内訳:講義受講料、テキスト代	30,000円 (消費税込) 内訳:講義実技受講料、テキスト代、昼食代
申込方法	<u>全削協 HP に掲載している申込様式</u> にご入力の上、 <u>メールに添付</u> してお申込みください。 送付先:zensaku@mx3.alpha-web.ne.jp	<u>別紙申込書</u> にご記入の上、日削協まで <u>FAX</u> <u>又はメールに添付</u> してお申込みください。 送付先:zensaku@mx3.alpha-web.ne.jp
その他	Web 参加用 URL、テキストダウンロード用 URL は、9月30日(金)までにメールにてご連絡いたします。 テキストは事前に印刷してご用意ください。	受講票は9月26日(月)頃発送予定です。

2022年10月6日(木) 予定スケジュール 会場参加(1日目)・Web参加

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 JAS 規格及び認証について	FAMIC
10:40 ~ 12:00	削りぶし・煮干魚類の格付等の手続き及び検査方法について	全削協 職員
12:00 ~ 13:00	昼食	
13:00 ~ 13:50	削りぶし・煮干魚類の表示について	日削協
13:50 ~ 15:30	削りぶし等の HACCP について	外部講師
15:45 ~ 16:55	食品の安全性向上に向けた取組	外部講師
16:55 ~ 17:00	質疑・連絡	日削協

2022年10月7日(金) 予定スケジュール 会場参加(2日目)

時 間	講習内容	講師等
9:30 ~ 9:40	連絡	日削協
9:40 ~ 12:00	削りぶし・煮干魚類の格付検査方法について(実技)	全削協 職員
12:00 ~ 13:00	昼食	
13:00 ~ 16:00	ヒスタミンの簡易検査方法について(講義・実技)	(未定)
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状況により、中止となる場合や、施設利用人数に制限が設けられる場合があります。
会場参加申込者多数の際には、調整をお願いする場合があります。

※ お申込み後、受講者の変更が必要となった場合は速やかにご連絡ください。