
平成29年度JAS認定工場品質管理

担当者等専門講習会

情報誌3月号及び6月号にて平成29年9月開催をお知らせしました専門講習会の日時・会場等は次のとおり決まりました。

専門講習会（削りぶし・煮干魚類）

主催：（一社）日本削節検査・認証協会

協力（一社）全国削節工業協会

期日：平成29年9月14日（木）～15日（金）

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認定工場の品質管理担当者等及びその予定者

参加費用：30,000円／人（内訳：受講料、テキスト代、昼食代等）

申込期間：平成29年8月15日（火）まで

申込先：（一社）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

mail: zensaku@mx3.alpha-web.ne.jp

申込方法：別紙「受講申込書」に必要事項を記入の上参加費を添えて、申込期間内に日削協まで申し込む

送金方法：**みずほ銀行東陽町支店 普通預金口座**

一般社団法人 日本削節検査・認証協会

口座番号 1049797

（振込手数料はご負担願います。）

第1日目：平成29年9月14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 ~ 10:40	JAS格付の留意点	日削協 職員
10:40 ~ 10:50	休憩	
10:50 ~ 12:00	食品表示法による削りぶし・煮干魚類の表示	同 上
12:00 ~ 13:00	昼食	
13:00 ~ 14:45	煮干魚類の品質特性 (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：平成29年9月15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 及び格付検査(実技)	全削協 職員
12:00 ~ 13:00	昼食	
13:00 ~ 16:00	削りぶし、煮干魚類の格付等の手続き 及び格付検査(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

なお、講習内容、時間については予定のため、変更する場合がありますことをご了承ください。