
平成30年度JAS認定工場 品質管理担当者等専門講習会

平成30年度の専門講習会の日時・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：一般社団法人日本削節検査・認証協会
協力 一般社団法人全国削節工業協会
- 期 日：平成30年9月13日(木)～14日(金)
- 場 所：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
- 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(消費税込) 《内訳：受講料、テキスト代、昼食代等》
- 申込期間：平成30年8月15日(水)まで
- 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
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、申込期間内に日削協まで
お申込みください。
- 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。支払期限：平成30年8月31日(金)
(特にお申出がない限り、請求書・領収書は発行しません。)

第1日目：平成30年9月13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・削り節（かつおぶし）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：平成30年9月14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。