



EHEDG 上級トレーニングコース 開催のご案内

(一社) 日本食品機械工業会 / EHEDG JAPAN

講習の概要

- この講習会は、EHEDG が提供する“衛生設計”の考え方を習得することを目的とします。
- EHEDG トレーニングコースは、欧州だけでなく世界中の EHEDG や大学において、“世界共通のプログラム”と“教材”で実施されており、実質的な世界標準となっています。
- EHEDG ガイドラインは、40 以上のテーマで構成されており、飲料機械だけでなく、一般構造、設置、洗浄性評価、工場の設計、ユーティリティなど、食品産業に関わる多くを網羅します。
- このトレーニングコースは、これらガイドラインの内容理解の一助となります。

受講のメリット

EHEDG トレーニングコースは次のお役に立ちます

- ◇GFSI (Global Food Safety Initiative) のカテゴリ K に参照される EHEDG ガイドラインを知りたい。
- ◇HACCP システムに不可欠な「一般衛生原則」を満たす機械や工場を設計したい。
- ◇衛生構造に配慮した機械を見分けてたい。又は調達したい。
- ◇ISO 14159/JIS B 9650-2 に適合させるための衛生リスク低減方法を知りたい。
- ◇国際的に高い衛生性が認められる食品機械、及び食品工場の要件を知りたい。

開催日	2018 年 6 月 6 日(水)～6 月 8 日(金)
時間	9:00～17:30 ※初日は 8:30 より受付いたします ※受講日により、終了時間が若干異なります
定員	18 名
会場	(一社) 日本食品機械工業会 4F 会議室
受講料 (税込)	— 一般 : 130,000 円 EHEDG 会員 : 98,000 円 (25% OFF) 日食工会員 : 130,000 円* ※日食工会員の方には 5 万円を補助致します

講師	
中西 一弘	国立大学法人 岡山大学 名誉教授
福崎 智司	国立大学法人 三重大学 教授
土屋 禎	(一財) 日本食品分析センター 部長
中川 則和	(株) 紀文食品 技術士
設楽 英夫	サニタリーエンジニアリングコンサルタント 博士(工学)
清水 善治	岩井機械工業(株) 相談役
小根田 哲也	鈴茂器工(株) 常務
大村 宏之	(一社) 日本食品機械工業会 博士(工学)

【ご注意】

- ※請求書到着後、「受講料」をお振込みください。お振込みが確認された方に“受講票”を発行致します。
- ※宿泊はご用意致しません。恐れ入りますが、ご自身でご手配をお願いいたします。
- ※講義中の昼食、飲み物はご用意いたします。
- ※筆記用具、カメラ、PC をご持参ください。衛生面のリスクアセスメント実習後、「報告書作成」、及び「結果発表」に使用します。
- ※3 日目の最後に「修了試験」を実施します。70%以上正答した方へのみ“修了証”を授与します。
また、EHEDG ウェブサイト上に、専門教育を受けた方として、希望者には名前を掲載する機会が与えられます。
「修了試験」に不合格となられた方には、“参加証”のみお渡しいたします。

上級コース カリキュラム

【初日 6月6日(水)】

Time	Module	Topic
9:00-9:30		EHEDG 紹介
9:30-10:30	1	法令要求事項
10:30-10:40		休 憩
10:40-11:40	2	衛生的加工におけるハザード
11:40-12:40	4	ステンレス鋼表面の化学的処理
12:40-13:40		昼 食
13:40-15:00	3	衛生設計基準
15:00-15:10		休 憩
15:10-16:40	7	食品と接触する機械装置の構造材料
16:40-17:30	5	ステンレス鋼配管の衛生的溶接
17:45~19:30		意見交換会

【2日目 6月7日(木)】

Time	Module	Topic
9:00-9:50	6	静的シール及び継手に関する衛生的要求事項
9:50-10:00		休 憩
10:00-11:30	9	洗浄及び消毒の原則 ーウエット洗浄
11:30-12:20	8	液体加工用バルブに関する衛生要求事項
12:20-13:20		昼 食
13:20-14:10	15	ポンプ及びホモジナイザ
14:10-15:10	14	衛生設計の検証：試験方法及び認証
15:10-15:20		休 憩
15:20-17:30		Case study 1 機器の衛生面に関するアセスメント作業 Case study 2 アセスメント及び検討

【3日目 6月8日(金)】

Time	Module	Topic
9:00-9:30	11 12 13	設置、保全及び潤滑剤 保全 食品生産における食品等級の潤滑剤
9:30-11:00	10	工場の立地、レイアウト及び建物の設計
11:00-11:10		休 憩
11:10-12:30		Case study 3 検討結果の取りまとめ、文書化
12:30-13:30		昼 食
13:30-15:00		Case study 4 アセスメント結果のプレゼンテーション、及び結果に関する討議
15:00-15:10		休 憩
15:10-15:40		修了試験
16:00		閉会（修了証は後日発行致します）

以上

日食工（湯本/張/笹倉）宛 (FAX : 03-5484-0989 / E-mail : yumoto@fooma.or.jp)

**EHEDG 上級トレーニングコース
参加申込書**

日時：平成 30 年 6 月 6 日(水)～6 月 8 日(金) 9:00～17:30 (受付 8:30 より)
会場：(一社)日本食品機械工業会 4F 会議室

お申込み区分(○で囲って下さい)		一般		EHEDG 会員		日食工会員	
貴社名							
住所							
TEL	()	E-mail					
FAX	()						
補助金 お振込先 (日食工会員のみ)	銀行：		普通	口座名(カ)：			
			当座	口座番号：			
ご氏名	ローマ字	ご所属 お役職					
ご氏名	ローマ字	ご所属 お役職					

■ お問い合わせ・申し込み先／お振込み先 ■

(一社)日本食品機械工業会 事業部 担当：湯本/張/笹倉
TEL : 03-5484-0981 FAX : 03-5484-0989 e-mail : yumoto@fooma.or.jp
住所：〒108-0023 東京都港区芝浦 3-19-20 ふーまビル

受講料のお振込み先

銀行：みずほ銀行 新橋支店
口座名：EHEDG JAPAN ジャパンショクヒンキカイクギョウカイ
口座番号：普通 2961537

■ 受講票 (受付番号を付したもののみ有効) ■

受付印

様

お申し込みありがとうございます。EHEDG 上級トレーニングコースの受講を受け付けました。
日食工会員の方にはご入金確認後、受講補助金(5万円)を指定頂いた口座へお振り込み致します。
講習会会場に本票、名刺お持ち下さい。

受講番号：

受講料：

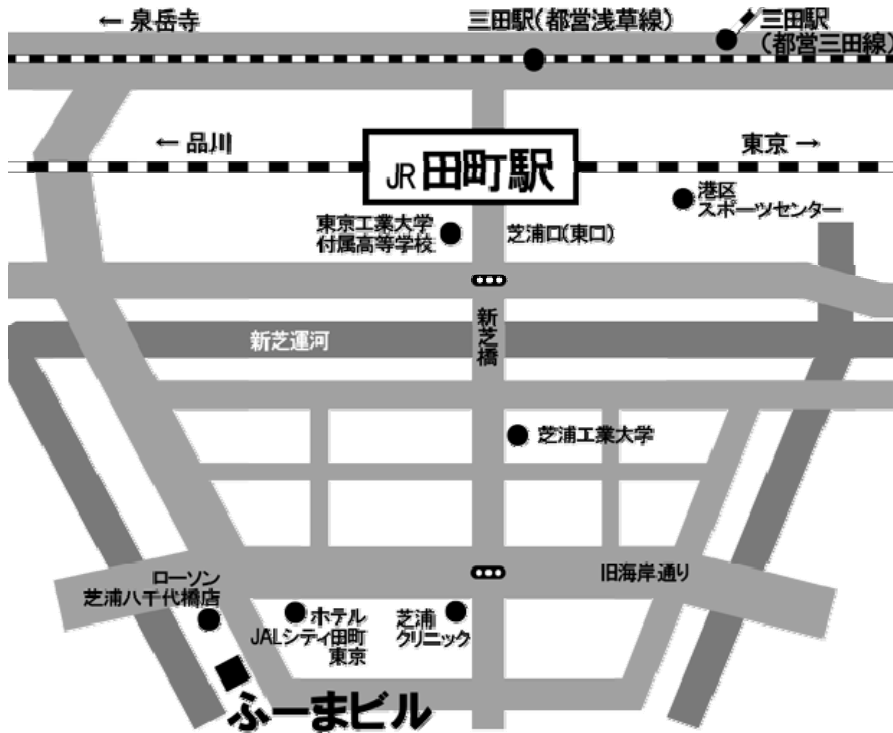
円

名 ×

円



略地図



2018 EHEDG 上級トレーニングコース

一般社団法人 日本食品機械工業会
安全・衛生企画委員会

EHEDG JAPAN

〒108-0023 東京都港区芝浦 3-19-20

TEL : 03-5484-0981

■受講料のお振込み先■

銀行：みずほ銀行 新橋支店
口座名：EHEDG JAPAN (シャ)ニホンシヨクヒンキカイクウギョウカイ
口座番号：普通 2961537