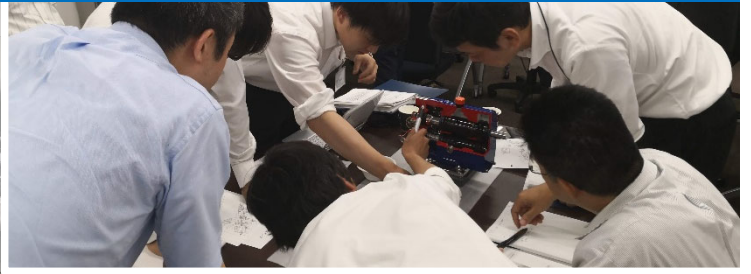


2021 EHEDG 上級トレーニングコース

■HACCP システムの前提条件としての衛生設計■

共 催 EHEDG JAPAN / (一社)日本食品機械工業会



受講のメリット

◆HACCP システムの前提条件として不可欠な「衛生設計」を習得

HACCP システムの構築に不可欠な「前提条件」の一つに、食品機械の衛生設計があります。国際的な衛生設計の概念、考え方などを学べます。食品安全マネジメントシステムでは、間もなく衛生設計に取り組みが認証対象になります。

◆法令、規格、ガイドラインの役割が整理できる

法令要求事項、ISO などの規格、ガイドラインの使い方、さらに HACCP システムと衛生設計の関係をご存知ですか？ 衛生設計に必要なこれらの役割と衛生構造、材料選定など、衛生設計に必要な代表的な要素が学べます。

トレーニングの特徴

◆世界標準のトレーニングプログラムを日本語で受講できる

EHEDG トレーニングコースは、世界 55 の国と地域で実施されている世界共通のプログラムです。日本語のテキストを使い、日本語で衛生設計の体系を学ぶことができます。

◆実機を用いた衛生面のリスクアセスメント実習

実技・演習による理解度定着が学習には不可欠です。座学だけでなく、少人数グループによる、実機を用いた衛生面のリスクアセスメント実習を通じて体験できます。

開催の概要

開催日時：	2021年5月12日(水)～14日(金) 9：00～18：00 (受付：8：30) ※受講日により、終了時間は異なります。
定 員：	12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 日食工会員：130,000 円(5万円の補助あり)
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 一般財団法人 日本食品分析センター 部長 中川 則和 株式会社紀文食品 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 喜治 岩井機械工業株式会社 顧問 大村 宏之 一般社団法人 日本食品機械工業会 博士(工学)

カリキュラム

【 初日 5月12日(水) 】

Time (min)	Module	Topic
09:00-09:30 (30)		EHEDG の紹介
09:30-10:30 (60)	1	法令要求事項
10:30-10:40		休 憩
10:40-11:40 (60)	2	衛生的加工におけるハザード
11:40-12:40 (60)	6	静的シール及び継手に関する衛生的要求事項
12:40-13:40		昼 食
13:40-15:00 (90)	3	衛生設計基準
15:00-15:10		休 憩
15:10-16:40 (90)	7	食品と接触する機械装置の構造材料
16:40-17:40 (60)	5	ステンレス鋼配管の衛生的溶接

【 2日目 5月13日(木) 】

Time (min)	Module	Topic
09:00-10:00 (60)	8	液体加工用バルブに関する衛生要求事項
10:00-10:10		休 憩
10:10-11:40 (90)	9	洗浄及び殺菌の原則 -ウエット洗浄-
11:40-12:40 (60)	14	衛生設計の検証 -試験方法及び認証-
12:40-13:30		昼 食
13:30-14:30 (60)	15	ポンプ及びホモジナイザ
14:30-15:30 (60)	16	乾燥粒子材料の衛生的な取り扱い
15:30-15:40		休 憩
15:40-17:40 (120)		Case study 1 機器の衛生面に関するアセスメント作業
18:00 完全退出		Case study 2 アセスメント及び検討

【 3日目 5月14日(金) 】

Time (min)	Module	Topic
09:00-10:00 (60)	19	設置及びメンテナンス
10:00-11:00 (60)	10	工場の立地、レイアウト及び建物の設計
11:00-11:10		休 憩
11:10-12:40 (90)		Case study3 検討結果の取りまとめ、文書化
12:40-13:30		昼 食
13:30-15:00 (90)		Case study4 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
15:10-16:10 (60)		修了試験
16:10-16:30		休 憩
16:30-17:00 (30)		閉会(修了証は後日郵送いたします)

◆このページを切り取って、又はコピーして、受付時にご提出ください◆

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

※ 1枚の申込書で2名様までお申込みいただけます。その際は、まとめてお振込ください。

EHEDG 上級トレーニングコース 参加申込書

日 時 : 2021年5月12日(水)~5月14日(金) 9:00~18:00 (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(○で囲ってください) :		一般 / EHEDG 会員 / 日食工会員	
お申込者① (ローマ字 :)		お申込者② (ローマ字 :)	
お申込者① 名刺貼付欄		お申込者② 名刺貼付欄	
日食工会員のみ 補助金 お振込先	銀行名 :	口座の種類 <input type="checkbox"/> 普通 <input type="checkbox"/> 当座	口座名(か) :
	支店名 :		口座番号 :

- ※ 日食工会員の皆さまには講習会終了後、受講補助金(5万円)を日食工より指定口座へお振込みいたします。
- ※ 受付手続き完了後に「請求書」を発行いたします。請求書到着後に「受講料」をお振込ください。
- ※ お振込が確認できた後、「受講票」を発行いたします。
- ※ 大変恐れ入りますが、受講のお申し込みは1社2名までとさせていただきます。

銀 行 : みずほ銀行 新橋支店
口 座 名 : EHEDG JAPAN ジャーナルソリューションズ株式会社 横浜
口 座 番 号 : 普通 2961537

受講票 (受付番号を付したものののみ有効)

様

お申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つけました。
講習会当日は、本票及び名刺を受付にご提出ください。

受付印

受講番号 :

受講料 : 円

【会場】 東京都港区芝浦 3-19-20 ふーまビル



ご注意

- －受付手続き完了後に「請求書」を発行いたします。請求書到着後に「受講料」をお振込ください。
- －宿泊はご用意いたしません。恐れ入りますが、各自での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」、「USB ケーブル」などをご持参ください。リスクアセスメント実習での「レポート作成」及び「結果発表」に使用して頂きます。
- －最終日に「**修了試験**」※を行います。
 - ※1 70%以上の正答を合格とし、合格された方に「修了証」を授与します。
 - ※2 合格者はEHEDGのウェブサイト上にお名前を掲載する機会が与えられます。
 - ※3 不合格となられた方には、「参加証」のみお渡しいたします。
- －新型コロナウイルスの感染拡大の状況によって、トレーニングコースを中止する場合がございます。

【コロナ対策】

- ◆会場に入る前は必ず手を洗い、その後、手指の消毒をしてください。
- ◆会場内では常にマスクを着用してください。
- ◆トレーニング当日、発熱、発咳のほか、体調の優れない方はご出席をご遠慮ください。その場合、受講料は全額返金致します。

■ お問い合わせ先 ■

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
 担当: 張 / 笹倉
 E-mail : sasakura@fooma.or.jp
 TEL: 03-5484-0981