

平成30年10月25日

社員・JAS認証工場
(一社)日本食肉加工協会会員 各位

一般社団法人 食肉科学技術研究所

平成30年度JAS認証事業者品質管理責任者等専門講習会
及び格付検査担当者技能研修会の開催について

拝啓 時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、JAS認証工場には品質管理を担当する者が2人以上必要であって、うち1人は一般講習と専門講習の両講習を修了した者でなければならないとされております。また、第三者検査・自己格付のいわゆるB認証工場には、格付に関する課程を修了した格付担当者を少なくとも1名置くこととされています。

ついては、これらの資格取得に必要な専門講習会を下記のとおり開催致しますのでご案内申し上げます。

また、自己検査・自己格付のいわゆるA認証工場には格付検査担当者及び格付責任者を少なくとも1名置くこととされており、格付検査担当者は「格付検査担当者技能研修を定期的に受講している者」、格付責任者はそれに加えて「格付に関する課程を修了した者」とされていますので、格付検査担当者に必要な「格付検査担当者技能研修会」を専門講習会に続いて開催致します。格付検査担当者は本研修を1年に1回受講することによりその技能を維持していると認められます。本研修では試料を用いた官能評価及び試料調製などの実技講習も行いますので、B認証工場における品質管理業務にも役立てていただけるものと存じます。

いずれも受講を希望される方は下記の「3. 対象者別受講課程」を十分ご確認の上、下記要領にてお申込み下さい。なお、本講習会を受講された方には受講課程に応じた修了証書を発行致します。

敬 具

記

1. 講習日時及び会場

開催日時	会場	講習会名
2019年1月24日(木) 9:50~16:20	フクラシア品川(高輪口) A+B会議室	品質管理責任者等 専門講習会
2019年1月25日(金) 9:30~15:00	フクラシア品川(高輪口) A+B会議室	
2019年1月26日(土) 9:30~12:30	ハム・ソーセージ会館 4階会議室	格付検査担当者技 能研修会

2. 対象とする農林物資の種類

- ・ベーコン類等(ベーコン類、ハム類、プレスハム及びソーセージ)
- ・熟成ハム類等(熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類)
- ・ハンバーガーパティ及びチルドハンバーグステーキ
- ・チルドミートボール

3. 対象者別受講課程

対象者	受講課程 (カリキュラム番号)*
前述2に掲げる農林物資について、品質管理及び格付に関する課程を受講したい方	品質管理講習 及び格付講習 (1～7)
前述2に掲げる農林物資について、品質管理に関する課程を受講したい方	品質管理講習 (1～6)
前述2に掲げる農林物資について、すでに品質管理に関する一般、専門の両講習を修了している方であって、格付に関する課程を受講したい方 〔カリキュラム7(1月26日の13:00～15:00)を受講することで前述2に掲げる農林物資について格付担当者の資格を取得できます。〕	格付講習(7)
前述2に掲げる農林物資について、格付検査担当者技能研修を受講したい方(格付検査担当者技能研修の一般講習はありません。)	格付検査担当者技能研修(8)

*: 4頁に記載。

[参考] B認証工場、A認証工場どちらも品質管理及び格付で、合わせて少なくとも2名の人員が必要とされている。すべての職務を2名で分担(aさん、bさん)するときは次のとおりである。

B認証工場

区分	人員・組織	職務	必要な講習	分担	
品質管理	2人以上(製造部門及び営業部門であっても可)	品質管理担当者	なし	aさん	
		品質管理責任者	品質管理講習(一般及び専門)	bさん	
格付	格付部門: 1人以上(製造部門及び営業部門から独立)	格付担当者	格付講習(一般及び専門)	aさん	bさん

A認証工場

区分	人員・組織	職務	必要な講習	分担	
品質管理	2人以上(製造部門及び営業部門であっても可)	品質管理担当者	なし	aさん	
		品質管理責任者*	品質管理講習(一般及び専門)	bさん	
格付	格付部門: 1人以上(製造部門及び営業部門から独立)	格付検査担当者	定期的技能研修	aさん	bさん
		格付責任者*	格付講習(一般及び専門)及び定期的技能研修	aさん	aさん

(*: 兼任できない。)

4. 受講申込みの方法

受講申込書にご記入の上FAXでお申込み下さい。

宛 先：一般社団法人 食肉科学技術研究所 事業統括部 JAS業務管理課 中島、渋谷
電 話：03-3444-1923、FAX:03-3441-8273又は8274

5. 申込締切：2019年1月15日(火) 準備の都合上厳守願います。

- ・品質管理講習及び格付講習の定員：90名（先着順とさせていただきます。）
- ・格付検査技能研修の定員：20名（先着順とさせていただきます。）
- ・いずれも受付次第FAXにて受講票をお送りします。

6. 受講料（いずれも1名様、テキスト代を含む、消費税非課税）

受講課程(カリキュラム番号)	受講料
品質管理講習及び格付講習(1~7)	30,000円 *
品質管理講習(1~6)	25,000円 *
格付講習(7)	6,000円
格付検査担当者技能研修(8)	25,000円

*：昼食代を含む。

7. 受講料お支払い方法：

FAXにてお送りする受講票を確認後、速やかに下記にお振り込み下さい。

三菱東京UFJ銀行 恵比寿支店 当座 1544706

口座名：一般社団法人 食肉科学技術研究所

平成30年度JAS認証事業者品質管理責任者等専門講習会
及び格付検査担当者技能研修会カリキュラム

*カリキュラム番号1～6：品質管理講習、7：格付講習、8：格付検査担当者技能研修

2019年1月24日（木）会場：フクラシア品川（高輪口）

	*	講習演題	講師
9:15 -	受	付	
9:50 - 10:00		開講挨拶	食肉科学技術研究所 理事長 木下 良智
10:00 - 11:30	1	食肉製品のJAS規格関連法規について (仮題)	独立行政法人農林水産消費 安全技術センター担当官
11:30 - 12:30	2	食肉及び食肉製品の表示(仮題)	食肉科学技術研究所 専務理事 猪口 由美
12:30 - 13:30	昼	食	
13:30 - 14:50	3	食肉製品の製造における塩漬の原理と意義について(仮題)	女子栄養大学 栄養学部 教授 西村 敏英先生
14:50 - 15:00	休	憩	
15:00 - 16:20	4	食肉、食肉製品とカビー食肉製品製造工場 におけるカビ発生防止ー(仮題)	NPO 法人カビ相談センター 理事長 高鳥 浩介先生

2019年1月25日（金）会場：フクラシア品川（高輪口）

	*	講習演題	講師
9:00 -	受	付	
9:30 - 10:30	5	JAS認証工場における検査のあり方(仮題)	食肉科学技術研究所 理化学部長 吉田 由香
10:30 - 10:40	休	憩	
10:40 - 12:00	6	食肉及び食肉製品の残留化学物質について(仮題)	大妻女子大学家政学部 教授 堀江 正一先生
12:00 - 13:00	昼	食	
13:00 - 15:00	7	JAS格付業務について(仮題)	食肉科学技術研究所 専務理事 猪口 由美

2019年1月26日（土）会場：ハム・ソーセージ会館4階会議室

	*	講習演題	講師
9:00 -	受	付	
9:30 - 12:30	8	食肉製品の品質評価 ー官能検査を中心としてー(仮題)	食肉科学技術研究所 微生物部長 中島 誠人 専務理事 猪口 由美

【会場案内】

2019年1月24日(木)、25日(金) フクラシア品川(高輪口)

〒108-0074 東京都港区高輪3-25-33 長田ビル6階

交通: JR品川駅高輪口駅から徒歩4分、京浜急行品川駅から徒歩4分

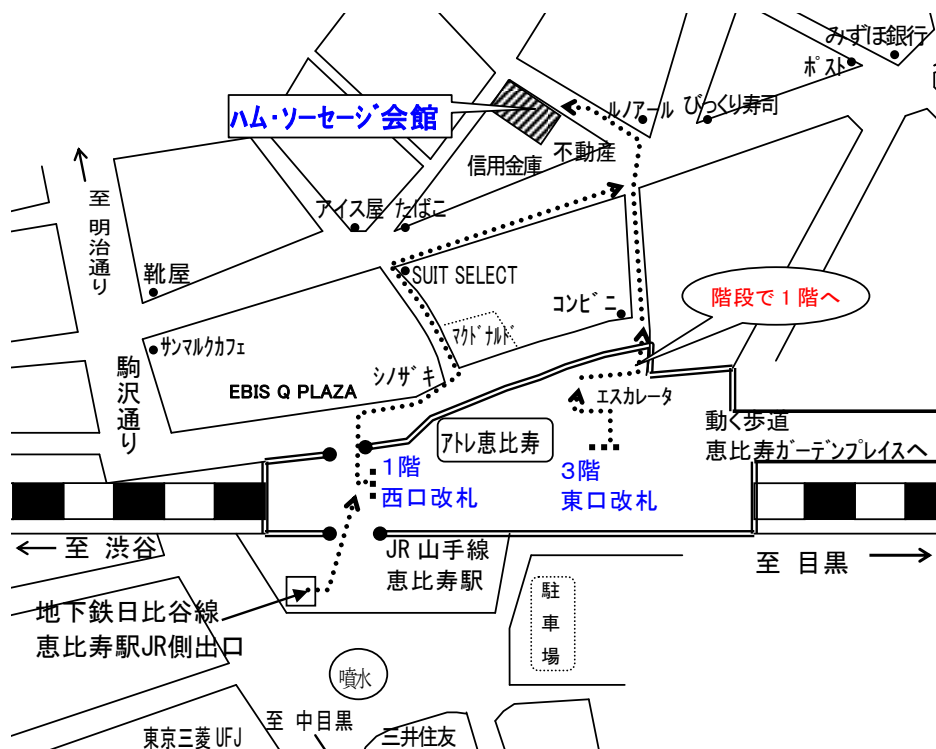


2019年1月26日(土) ハム・ソーセージ会館 4階会議室

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1丁目5番6号

交通: JR山手線・埼京線恵比寿駅東口より徒歩3分、地下鉄日比谷線恵比寿駅JR側出口より徒歩4分

◎講習会当日のお問い合わせは、電話03-3444-1923(事業統括部)にお願いします。



平成30年度JAS認証事業者品質管理責任者等専門講習会
及び格付検査担当者技能研修会受講申込書

平成 年 月 日

一般社団法人 食肉科学技術研究所 JAS業務管理課 中島、渋谷 行
(FAX:03-3441-8273又は8274)

フリガナ				
受講者氏名				
生年月日	昭和 平成 年 月 日生			
勤務先住所	〒			
会社名及び工場名				
所属部署				
電話・FAX	電話：		FAX：	
受講課程(希望カリキュラムに○印)	品質管理講習及び格付講習 (カリキュラム1～7)	品質管理講習 (カリキュラム1～6)	格付講習 (カリキュラム7)	格付検査担当者技能研修 (カリキュラム8)
受講料	30,000円	25,000円	6,000円	25,000円
受講料振込予定日：_____月_____日 金額：_____円				
貴社取扱銀行名：_____ 支店名：_____				
貴社振込の名義：_____				

[連絡事項] (特別にご連絡いただく事項がございましたら、ご記入ください。)

ご記入いただいた個人情報は、修了証書発行のために使用させていただきます。