発乳協３発第１７号

令和３年１０月１８日

発酵乳・乳酸菌飲料の製造事業者 各位

一般社団法人全国発酵乳乳酸菌飲料協会

　　　　会　長　　　成　田　　裕

**「ＨＡＣＣＰ衛生管理の手引書」のｅラーニング講習について（ご案内）**

拝啓　時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、当協会では、本年８月に厚生労働省ホームページで公開された 「ＨＡＣＣＰ衛生管理の手引書（発酵乳・乳酸菌飲料）」に関するｅラーニングによる講習を実施します。

ＨＡＣＣＰに関する基礎知識からはじまり、ＨＡＣＣＰ衛生管理のポイントを手引書と連動させた形で分かりやすく解説した内容となっていますので、ぜひ多数の方々にご受講いただき、食品衛生及び品質の向上に役立てていただきますようご案内申し上げます。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　敬具

記

１．配信期間

令和３年１０月２７日(水)～令和３年１２月２４日（金）

２．ｅラーニングのコンテンツ

（１）ＨＡＣＣＰによる衛生管理（時間１６分）

（２）ＨＡＣＣＰ７原則 PART① （時間１９分）

（３）ＨＡＣＣＰ７原則 PART② （時間２０分）

※ 詳しい内容については、別紙のコンテンツ詳細を参照してください。

※ ｅラーニングの内容は、ＨＡＣＣＰの専門家である国立大学法人山口大学教授の豊福 肇先生が、分かりやすく解説しています。

３．対象

　 　 ＨＡＣＣＰ衛生管理に係わる責任者・担当者

４．受講料

有料（一団体 3,000円）

※ より多くの方に受講していただくため、複数名受講の場合でも一団体 3,000円とさせていただきます。なお、当協会会員は無料です。

５．申込方法と受講までの手順

（１）ｅラーニング申込み（申込締切り：令和３年１１月３０日（火））

当協会ホームページの「セミナー・研修会情報」にある「令和３年度 ＨＡＣＣＰ衛生管理の手引書のｅラーニング講習」ページの右下にある「申込はこちら」をクリックし、必要事項を入力し参加者名簿を添付してください。

入力内容を確認し、「送信する」をクリックすると、当協会事務局（kenshu@nyusankin.or.jp)まで申込みのメールが届きます。

（２）受付け・ご入金

協会事務局より申込担当者に、受講料の振込先等を記載した受付完了メールをお送りしますので、受講料をご入金ください。

なお、振込手数料は申込者でご負担くださいますよう、お願いいたします。

（３）受講用ID等のお知らせ

事務局でご入金を確認した後、申込担当者にｅラーニングサイトのURL、受講者毎のログインID、パスワード、受講資料データ（手引書とｅラーニングスライド）をメールでお送りしますので、受講者にお知らせください。

（４）受講

受講者は、受講資料をお手元に用意してｅラーニングサイトのURLにアクセスし、ログインIDとパスワードを入力して受講してください。

ｅラーニングの各コンテンツは配信期間内であれば何度でも視聴でき、また、コンテンツの途中からでも再生可能です。

受講後、画面の下部にある理解度ボタンを選んで終了してください。

※ 受講後にご質問がある方は、メール（kenshu@nyusankin.or.jp)で協会事務局までお知らせください。協会事務局より直接、質問者様にご回答しますので、連絡先を必ずお知らせください。

（５）その他

本年１２月に「生産技術・衛生講習会」（ウェブセミナー）の開催を予定しており、非会員の方々も有料で参加可能とする予定です。同講習会では、より具体的な製造工程における衛生・品質管理に関して講義する予定にしており、事前に今回のｅラーニングで学習されることをお勧めします。

６．ｅラーニングに関するお問合せ先

（一社）全国発酵乳乳酸菌飲料協会 事務局

担 当 ：伊藤、小寺

住 所 ：〒162-0842 東京都新宿区市谷砂土原町1－1 保健会館別館

電 話 ：03－3267－4686

FAX ：03－3267－4663

メール：kenshu@nyusankin.or.jp

以 上

 別 紙

**eラーニング　コンテンツ詳細**

|  |
| --- |
| **➊ＨＡＣＣＰによる衛生管理　　　　（時間：16分）** |
| 1. **ＨＡＣＣＰとは**
2. **ＨＡＣＣＰ導入にあたって**
3. **営業者が実施すること**
4. **衛生管理計画の具体的な内容**
5. **衛生管理上の発酵乳・乳酸菌飲料の特徴**
6. **微生物に関する衛生管理のポイント**
7. **一般衛生管理とＨＡＣＣＰの関係**
 |

|  |
| --- |
| **➋ＨＡＣＣＰ７原則　PART①　　　　（時間：19分）** |
| **原則１　ハザード分析****・ハザード分析（危害要因分析）検討前の準備****・ハザード分析の順序****・発酵乳・乳酸菌飲料のハザードと制御手段****原則２　ＣＣＰの決定****・重要管理点（ＣＣＰ）の決定プロセス****原則３　妥当性確認されたＣＬの設定****・管理基準（ＣＬ）の設定のポイント** |

|  |
| --- |
| **➌ＨＡＣＣＰ７原則　PART②　　　　（時間：20分）** |
| **原則４　モニタリング方法の設定****・ＣＣＰのモニタリング方法の具体例****原則５　改善措置の設定****・改善措置の具体例****原則６　妥当性確認及び検証手順の設定** **・ＨＡＣＣＰプランの妥当性確認****・検証計画の作成****原則７　文書化・記録の作成、保管方法の設定****・ＨＡＣＣＰにおける記録****・記録作成上の注意点** |