

発乳協3発第23号
令和4年1月27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

「生産技術・衛生講習会」(Web 配信)の実施について(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、食品衛生及び品質の向上に関する事業の一つとして、生産現場の担当者・管理者を対象に、「HACCP衛生管理の手引書(発酵乳・乳酸菌飲料)」をベースにした具体的なHACCPプランや記録例、衛生管理計画の分かりやすい具体例、実際の製造現場における衛生管理のポイントを学ぶことができる生産技術・衛生講習会を、Web配信により実施します。

HACCPに沿った衛生管理を実施するうえで必要となる衛生管理計画の作成方法やその具体例、製造現場における衛生管理のポイントを習得できる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・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4年2月1日(火)～(配信終了時期は未定です)

2. 「生産技術・衛生講習会」のコンテンツ

(1) HACCP手引書の具体的な解説と運用 (28分)

講師：国立大学法人山口大学 共同獣医学部 教授
豊福 肇 氏

(2) 食品工場における衛生管理 (36分)

講師：雪印メグミルク株式会社 豊橋工場 工場長
(当協会HACCP作業部会 部会長)
吉丸 敦 氏

※ 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。

3. 対象

生産現場の担当者・管理者

4. 受講料

非会員：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) 「生産技術・衛生講習会」申込み(申込締切り:令和4年2月28日(月))

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年度生産技術・衛生講習会」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、申込担当者に生産技術・衛生講習会サイトの URL、受講者毎のログイン ID、パスワード、受講資料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生産技術・衛生講習会サイトの 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。

生産技術・衛生講習会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

昨年10月から「HACCP衛生管理の手引書」のeラーニング講習を実施しています。今回の「生産技術・衛生講習会」の基礎編となるもので有料（一団体 3,000 円）にて公開しており、こちらの受講を希望される場合は、その旨事務局までお知らせください。

6. お問い合わせ先

(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

「生産技術・衛生講習会」コンテンツ詳細

① HACCP手引書の具体的な解説と運用

(時間：28分)

講師：国立大学法人山口大学 共同獣医学部 教授 豊福 肇

1. HACCPによる衛生管理
2. 衛生管理計画の具体的な内容
3. 発酵乳・乳酸菌飲料の衛生管理のポイント
4. 食品等の取扱いに関する計画
 - ・プレート式殺菌におけるHACCPプランと記録例
 - ・バッチ式殺菌におけるHACCPプランと記録例
 - ・デジタル記録について
5. 一般衛生管理計画
 - ・施設・設備の衛生保持に関する計画
(製造機器・装置、建物等、ネズミ・昆虫対策、廃棄物・排水、洗剤・殺菌剤等の化学物質)
 - ・ヒトの衛生保持に関する計画
 - ・教育・訓練に関する計画
 - ・検証計画

② 食品工場における衛生管理

(時間：36分)

講師：雪印メグミルク(株)豊橋工場 工場長(当協会 HACCP 作業部会 部会長) 吉丸 敦

1. 食品工場における衛生管理
 - ・微生物管理の3原則
 - ・黄色ブドウ球菌、ノロウイルスについて
 - ・記録の大切さ
 - ・食物アレルギーの恐ろしさとアレルゲン物質
 - ・各製造工程におけるアレルゲン物質の管理
2. 食品工場における洗浄と殺菌・消毒
 - ・洗浄と殺菌の目的
 - ・「汚れ」を落とす要素と条件
 - ・食品工場の洗浄剤の種類と特徴
 - ・製造機器の殺菌方法
 - ・蒸気殺菌、熱湯殺菌の留意点
 - ・主な殺菌剤の種類と特徴
 - ・乳業における加熱殺菌