

# 2024年度JAS認証工場品質管理担当者等専門講習会 (削りぶし・煮干魚類)

主催：一般社団法人日本削節検査・認証協会 共催 一般社団法人全国削節工業協会  
期 日：2024年10月3日(木)、4日(金) 両日共 9:15 受付開始  
場 所：江東区産業会館 東京都江東区東陽 4-5-18 (東京メトロ東西線 東陽町駅下車)  
一般社団法人全国削節工業協会 検査室  
受講資格：原則として削りぶし・煮干魚類のJAS認証工場の品質管理担当者等及びその予定者  
で、一般社団法人日本農林規格協会が実施する一般講習会を修了している者  
受講料：30,000円 (消費税込) <<内訳:受講料、テキスト代、昼食代等>>  
申込先：一般社団法人日本削節検査・認証協会  
zensaku@mx3.alpha-web.ne.jp FAX 03-5690-1631  
申込方法：申込・支払期限 2024年8月30日(金)  
別紙受講申込書に必要事項をご記入の上、申込先までメール又はFAXにてお申込み  
ください。  
請求書は発行しません。受講料は申込書記載の口座へ期限内にお振込ください。  
※一旦納入頂いた受講料は受講されなくても返金できません。予めご了承願います。  
※受講者の変更は可能ですので分かり次第ご連絡ください。  
受講票は2024年9月24日(火)頃に、お申込の方法にてお送りします。  
修了証書の発行：本講習会の修了者には、削りぶし・煮干魚類に係る修了証書を発行します。

## 1日目:2024年10月3日(木)

時 間	講 習 内 容	講 師 等
9:30 ~ 9:35	主催者挨拶	日削協
9:35 ~ 10:35	削りぶし・煮干魚類のJAS及び認証について	日削協
10:45 ~ 12:15	削りぶし・煮干魚類の格付等の手続きについて	全削協
12:15 ~ 13:00	昼食	
13:00 ~ 16:45	削りぶし等のHACCPについて	外部講師
16:45 ~ 17:00	事務連絡	日削協

## 2日目:2024年10月4日(金)

時 間	講 習 内 容	講 師 等
9:30 ~ 9:35	事務連絡	日削協
9:35 ~ 10:50	削りぶし・煮干魚類の表示について	日削協
11:00 ~ 12:00	食品の安全性向上に向けた取組について(仮題)	外部講師
12:00 ~ 13:00	昼食	
13:00 ~ 16:00	削りぶし・煮干魚類の格付検査(実技)	全削協
16:00 ~ 16:10	修了証書授与	日削協

- ※ 講習内容・時間を変更する場合があります。
- ※ 遅刻、途中退会は修了証書を発行できない場合がありますのでご注意ください。
- ※ 申込者多数の場合は、調整をお願いすることがあります。