

## 県産食品販路開拓基礎講座（衛生管理計画策定研修） 参加者募集案内

NICO では、県内外へ販路開拓を行う意思がある食品製造企業を対象に、県外等へ販路開拓するにあたって必要となる衛生・品質管理の手法を学ぶ県産食品販路開拓基礎講座「衛生管理計画策定研修」（本年 6 月 25 日（木）に開催した「衛生・品質管理編」の発展講座）を以下のとおり実施します。

自社の衛生管理の運用を徹底したい、最新の HACCP ノウハウを学びたいという事業者様に有意義な内容となりますので、奮ってご参加ください。

### 1 実施目的

食品製造事業者が作成すべき衛生管理計画（HACCP プラン）の策定について必要になる知識や近年の法令改定動向を学び、同計画の策定・運用ノウハウを学ぶことを目的とする。

### 2 講座内容

- ①衛生管理に必要な製造工程図・ハザード分類や HACCP 関連で必要な計画書類に関する解説
- ②HACCP 新基準に関する解説
- ③仮想 HACCP プランの作成・発表（グループワーク）

### 3 開催日時・場所

日時：令和 8 年 9 月 17 日（木）13:30～16:00

場所：NICO セミナールーム（新潟市中央区万代島 5-1 万代島ビル 11F）

### 4 参加費用

無料

### 5 募集対象

以下（１）～（３）のいずれかを満たす者（上限：15 企業（１企業 2 名まで参加可））

- （１）中小食品製造事業者の品質管理・工場衛生管理担当者
- （２）自社の衛生管理を強化したい中小食品製造事業者
- （３）最新の衛生管理法令を踏まえた HACCP プラン策定の流れを学びたい者

### 6 申込方法・募集締切

下記申請書類を E メールにて 8 月 28 日（金）までに提出してください。こちらから受付確認の連絡をしますので、提出後 3 日以内に受付確認メールが届かなかった場合は担当までご連絡ください。

提出先 E メールアドレス：[shoku@nico.or.jp](mailto:shoku@nico.or.jp)

※申請書類の内容などについてお問合せさせて頂く場合があります。

#### 【提出書類】

様式 1 参加申込書

#### 【担当】

〒950-0078 新潟市中央区万代島 5-1 万代島ビル 11F  
(公財)にいがた産業創造機構  
マーケティング支援 G 食品マーケティングチーム 山田  
[TEL:025-246-0044](tel:025-246-0044) MAIL:[shoku@nico.or.jp](mailto:shoku@nico.or.jp)