

関係各位

一般社団法人 大日本水産会

水産加工業者向け HACCP 講習会（3 日間）のご案内【10 月函館開催】

謹啓

この度本会は「HACCP 認定加速化支援センター」の構成機関として、農林水産省の補助事業であります「輸出環境整備推進事業」のうち「輸出先国規制対応支援事業」の一環として、10 月に函館にて HACCP 講習会を開催いたしますのでお知らせいたします。

本事業では、我が国の水産物輸出を促進するために各種事業に取り組んでおります。輸出先国規制対応支援事業では、加工場などの品質・衛生管理への取り組みを啓発、支援することで HACCP の導入・普及を支援し、水産物輸出のための環境整備を行うことを目的としております。

当 HACCP 講習会（3 日間コース）は水産食品加工業者、水産関係団体等の皆様を対象とした、FDA/水産食品 HACCP を基本にハザード分析から HACCP プランの作成が行える人材を養成するための講義およびグループ演習からなる講習会です。

受講料は、農林水産省の補助事業により無料となっておりますが、応募者多数の場合は、事業趣旨に則り水産食品加工業者等水産関係者を優先させていただきますので、ご理解のほど何卒よろしくお願いいたします。

謹白

記

1. 日 程： 2026 年 10 月 14 日(水)から 10 月 16 日(金)まで
2. 会 場： 函館市水産物地方卸売市場 大会議室
北海道函館市豊川町 27-6
TEL：0138-23-4521
3. 対象者： 水産食品加工業者、水産関係団体等関係者（1 加工場 2 名まで）
（主に現場のキーパーソン、チームリーダー育成のためのトレーニングです。）
4. 内 容： FDA/水産食品 HACCP 規則に基づく講義および演習
（1. HACCP 7 原則 2. FDA 水産食品規則の解説ならびに FDA 指針活用方法
3. 演習：ハザード分析・HACCP プラン作成）
5. 定 員： 36 名（定員を超えた場合は調整）
6. 費 用： 無料（受講料、テキストについて）
但し、交通費・宿泊費および食事等については各自で手配・ご負担願います。
7. 主 催： 一般社団法人 大日本水産会
8. 協 力： 函館市経済部食産業振興課
9. 応募方法： 本会ホームページ、または「参加申込書」にてお申し込みください。

応募締切：9 月 13 日（日）

*参加の可否は募集締切後、9 月 18 日頃までに講習会事務局よりご連絡いたします。

多くの加工場の方にご参加いただけるよう、お申し込みは 1 施設あたり 2 名までとお考えください。また応募者多数の場合はご希望にそえないこともございます。

【お問合せ先】

一般社団法人大日本水産会 品質管理部 品質管理課
TEL：03-3528-8515 FAX：03-3528-8530

一般社団法人大日本水産会 品質管理部 品質管理課 HACCP 講習会事務局 宛
(**FAX** : 03-3528-8530)

2026 年度 HACCP 講習会 (FDA 方式 3 日間コース)

参加申込書

2026年10月14日～16日（会場：函館市水産物地方卸売市場 大会議室）

締め切り：2026年9月13日（日）

申込年月日： 年 月 日

よみがな 受講希望者名	(男・女)
ローマ字	(へボン式でご記入ください。姓は大文字、名は頭文字のみ大文字)
貴社・団体名	
所属部署／役職名	
住所	〒
電話番号	
FAX 番号	
e-mail アドレス	(ご連絡はメールにてお送りいたしますので、必ずご記入ください。)
主な製造品目	
業種	1. 水産加工業 2. 水産関係団体 3. 官公庁 4. その他 ()
HACCP 取組状況	1. 既に日本食品認定機構（大日本水産会）の認定を受けている 2. 現在大日本水産会の現地指導を受け、認定取得へ向け準備中 3. 日本食品認定機構（大日本水産会）の認定取得については検討中 4. 他の認証を取得している () 5. その他 ()
連絡担当者／連絡先 (受講者と異なる場合)	

HACCP 講習会申込についての注意事項

- ☆ 大日本水産会のホームページよりお申し込みください。URL： <http://qc.suisankai.or.jp/>
(FAX の場合も、連絡可能なメールアドレスのご記入をお願いいたします。)
- ☆ 補助事業の趣旨により受講者を幅広く募るため、お申し込みは 1 施設 2 名までとさせていただきます。(応募者多数の際は、1 名をお願いさせていただくことがございます。)
- ☆ 参加申し込みフォームに必要事項を記入後、「送信」ボタンを押して申し込みを完了してください。申し込み完了後、グーグルフォームより受付確認のメールが配信されます。
この受付確認のメールが届かない場合は、受付が完了していない可能性がありますので、お手数ですが、講習会事務局 (TEL：03-3528-8515) までご連絡をお願いいたします。
- ☆ 受講については先着順ではございません。募集期限まで受付を行い、募集終了後 7 日後を目安に、講習会事務局から参加の可否をご連絡いたします。
- ☆ 募集終了後、講習会事務局にて調整を行います。定員を超えた場合は、農林水産省の補助事業の趣旨により、水産加工業者等水産関係者を優先させていただきます。
受講をお断りさせていただく、または参加人数を調整していただくなど、ご希望にそえないこともございますので、あらかじめ ご了承ください。
- ☆ お申し込みをキャンセルされる場合は、早めにご連絡をお願い致します。
受講決定後のキャンセルは極力お控えください。
- ☆ 受講者の変更は可能ですが、3 日間の全日程に参加していただく事が要件です。
受講者変更の際は、1 週間前までにご連絡をお願い致します。

HACCP 講習会スケジュール

時間	講習内容
< 第1日目 >	
9:00～9:30	開講挨拶
	自己紹介(講師・受講者) オリエンテーション
9:30～10:00	アライアンス講習会及び HACCP の紹介 (序章、第1章)
10:15～12:00	前提条件プログラムと衛生管理手順 (第2章)
	昼食(60分)
13:00～14:30	水産食品安全ハザード (細菌、ウイルス、寄生虫)(第3章)
14:45～15:15	水産食品安全ハザード (化学的、物理的)(第3章)
15:15～15:45	HACCP 計画作成の準備段階 (第4章)
16:00～17:00	原則1:ハザード分析 (第5章)
17:15～18:00	原則2:重要管理点の決定 (第6章)
< 第2日目 >	
9:00～9:45	原則3:管理基準の設定 (第7章)
9:45～10:30	原則4:重要管理点のモニタリング (第8章)
10:45～11:30	原則5:修正措置 (第9章)
11:30～12:00	演習説明・準備(グループ分け・机移動)
	昼食(60分)
13:00～16:45	演習-1 ハザード分析ワークシートの作成
	(ハザード分析～重要管理点の決定)
17:00～19:00	演習の発表-1
< 第3日目 >	
9:00～10:15	原則6:検証手順 (第10章)
10:30～11:15	原則7:記録の付け方と保管の手順 (第11章)
11:15～12:00	水産食品のHACCP規則 (第12章)
	昼食(60分)
13:00～15:00	演習-2 HACCPプランの作成(管理基準の設定～記録)
15:15～17:00	演習の発表-2
17:00～18:00	修了問題演習・講評等

【講習会の構成】

- ・ HACCP の基本 (7 原則)
- ・ HACCP および FDA の規則、ならびに HACCP 計画を作成する際に役立つ資料についての解説
- ・ 水産食品 HACCP 計画を作成するためのグループ演習

※2 日目は演習の状況により 19 時を過ぎることがあります。