メールでのお申し込みをお願いいたします。

参加申込書をメールに添付もしくは参加申込書記載事項をメール本文に記載してください。

（参加申込書様式は食と暮らしの安全推進課ホームページにも掲載しています。）

|  |
| --- |
| **HACCPに基づく衛生管理研修会**  **参加申込書** |
| 宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課食品安全班　行  メール：eiseif@pref.miyagi.lg.jp  件名を**「HACCP研修会申込書」**としてください。  **※Zoomの招待URLをお申し込みいただいたメールアドレスに送付します。** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **令和３年１０月２０日（水）** | **令和３年１０月２６日（火）** |
| **希望する日程**  （いずれかに○をつけてください） |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **申込者名（法人名）** |  |
| **営業許可等の業種** | （例：飲食店営業，集団給食施設，魚介類販売業，水産製品製造業，そうざい製造業等） |
|  |
| **所在地** |  |
| **担当者氏名** |  |
| **出席者氏名** |  |
| **電話番号** |  |
| **メールアドレス**  **※Zoomの招待URLを送付します。**  **１事業者につき1アクセスとしてください。** |  |

※別添のアンケートについてもご協力をお願いいたします。

　ご協力いただける場合は，申込書と一緒に送付願います。

・「ＨＡＣＣＰに関するお悩みアンケート」回答内容は研修会の資料として使用されるため，ＭＳ＆ＡＤインターリスク総研株式会社に提供いたします。

・「ＨＡＣＣＰに関するお悩みアンケート」回答内容は研修会内で公開され，その場で解決策やアドバイスを行う場合があります。会社名は公開いたしません。お悩みが多い場合は研修会内で回答できない場合があります。

【Zoomに関する注意点】

①参加申込書に記載したメールアドレスはZoom招待URL送付のため，MS＆ADインターリスク総研株式会社に提供します（本研修会のみで使用します。）。

②Zoom招待URLの無断転載は禁止します。

③一つのZoom招待URLにつき１アクセスを厳守してください（１アクセスに複数人で受講することは構いませんが，各自新型コロナウイルス感染症対策をお願いします。）。

④受講者側にPCカメラやマイクは不要です。

⑤接続できない等のZoomに関するお問い合わせには対応できかねますので，あらかじめ利用方法等をご確認願います。

⑥研修会参加申込者は数日程度の見逃し配信（研修会録画）をご利用いただける予定です。URLは研修会後にお送りいたします。

**＜別添＞HACCP運用に関するお悩みアンケート（セミナー事前アンケート）**

本年度は、「そんなお悩み、インストラクターが解決します」と題して、参加者の皆さまから、一般衛生管理を含むHACCP運用のお悩みに対して、セミナー内で解決策やアドバイスを行うコーナーを設けます。

なお、お悩みが多い場合はセミナーで回答しきれない場合がある旨、ご了承ください。また、会社名や業種を特定できないようにアンケート内容を加工する場合があります。

アンケートはMS&ADインターリスク総研に転送しますので、申込書とは別に、以下の必要事項もご記入ください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **会社名** |  | **所在地** |  |
| **営業許可種類** |  | **氏名** |  |
| **電話番号** |  | **メール** |  |
| **希望する日程**  **（いづれかに○）** | 水産製品：10月20日（水）　　　／　　弁当・そうざい：10月26日（火） | | |

＜お悩み記入欄＞

下の【お悩み項目】のから選んで、記入例を参考にご記入ください。（１）で3つ、また（１）の①で3つ等でも結構です。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **大項目** | **小項目** | **具体的なお悩み（最大３つまで）** |
| 例：  （１）一般衛生管理 | 例：  ①手順書 | 例：  一般衛生管理に関するクレームが後を絶ちません。どこまで具体的な・・・ |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

【お悩み項目】

|  |  |
| --- | --- |
| **大項目** | **小項目** |
| （１）一般衛生管理 | ①手順書 ／ ②記録 ／ ③その他 |
| （２）HACCP7原則  12手順 | ①HACCPチームの編成／②製品説明書の作成／③意図する用途および対象となる消費者の確認／④製造工程一覧図の作成／⑤製造工程一覧図の現場確認／⑥危害要因分析／⑦重要管理点の決定／⑧管理基準の設定／⑨モニタリング方法の設定／⑩改善措置の設定／⑪検証方法の設定／⑫記録と保存方法の設定 |
| （３）その他 | ①ルールの見直し、改善 ／ ②従業員教育 ／ ③その他 |

以上