

2023 年春

# 有機加工食品の生産行程管理者

(有機酒類を含む)

小分け業者、輸入業者

2023 年春・基本講習会

オンライン

農林水産省登録認証機関登録第 17 号

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会

期日 2023 年 4 月 26 日 (水) 及び 27 日 (木)

(2 日セットです。2 日間の参加が必要です)

会場

オンライン

定員 9 枠

---

## 一、参加について

オンライン講習会です。下記のことにご注意ください。みなさん方は、講習に集中できる場所で、パソコンを使ってご参加ください。

### ●オンラインのため必要になる機材

- ① パソコン (13 インチワイド以上のものが望ましい)
- ② インターネット接続が可能で、映像伝送が可能な通信速度をもった回線に接続できること (インターネットの自由な閲覧が可能であれば可能)。なお通信料金は、ご自身でご負担をお願いします。
- ③ 電子メール
- ④ マイク、スピーカー、カメラ。いずれも PC 内臓でも外部接続でも良い。
- ⑤ ファックス (演習の提出用にファックスを使用します)

### ●参加の方法

V-CUBEmeeting 5 というテレビ会議システムを使用します。電子メールアドレスを記載した参加申し込み書を提出いただき、受付が終わりますと電子メールアドレスに参加方法の案内を送ります。

それにしたがって、参加をいただきます。

### ●定員について

定員は 9 枠となります。これは、参加する方のパソコンの枠となります。1

台の PC で多人数参加できるテレビ会議システムなどをお持ちの団体の場合、1 枠で複数人数参加することができます。また、大型テレビモニターなどに接続し複数人数で参加することも可能です。

そうしたシステムをお持ちでない場合は、お一人 1 台ないし二人で一台の PC で参加が適切です。

●事前の接続試験

オンラインのための接続要領、接続試験については、申し込みをいただいた方に順次お知らせします。事前に接続試験を実施します。今回は、4 月 21 日午後 4 時 30 分から予定します。この要項は、申し込まれた方にお知らせします。

●テキストの送付

テキストは、4 月 21 日発送を予定しています。

●有機加工食品の輸入業者の方の必須の講習について

有機加工食品の輸入業者の方は、受講必要な講習が少し異なります。末尾の必須講習の記事を確認してください。

●有機酒類の事業者の方

有機加工食品についての生産行程管理者の認証を取得していただくことが必要です。有機加工食品の生産行程管理者の必要科目一式を受講してください。

## 二、生産行程管理責任者や格付担当者に必要な講習修了の条件

この講習会は、認証の技術的基準に定められた「指定講習会」です。修了者に生産行程管理責任者や格付担当者に求められる「講習の修了」要件を付与するものです。

すべての講義及び演習を受講し、所定のレポートを提出することによって受講修了証が交付されます。

## 三、プログラム（講師の都合等でプログラムの順番は多少変わる場合があります）

< 4 月 26 日 >（水）

受付開始（オンライン上の会議室に入室いただくこととなります） 午前 10 時

開会 午前 10 時 15 分

ガイダンス 午前 10 時 15 分から 30 分

●講習●

1. 有機食品の検査認証制度及び J A S 法が決めていること（有機酒類を含む）

（2022 年 10 月 1 日施行の最新の JAS 法）

午前 10 時 30 分から正午

有機中央会 事務局

昼食休憩 正午から午後1時

2. 理解度確認演習：認証制度の理解

午後1時から午後1時30分

3. 加工食品及び有機加工食品の表示（有機酒類も含む）

午後1時30分から午後2時45分

4. 演習 表示の作成

午後2時45分から午後3時15分

休憩 15分

5. 有機加工食品のJAS規格解説（有機酒類を含む）（4月1日施行の有機加工食品の日本農林規格）

午後3時30分から午後5時

有機中央会 事務局

6. 理解度確認演習：有機加工食品のJAS規格の理解

午後5時から午後5時30分

7. 演習の講評

表示

有機加工食品のJAS規格の理解

午後5時30分から午後6時15分

8. 申請の方法

自由参加 希望者のみ（希望者は事前にお知らせください）

午後6時20分から午後7時

初日終了 午後7時

<4月27日（木）>

開場 午前9時

午前 9時15分開始

9. 有機飼料及び有機加工食品についての生産行程管理者の認証の技術的基準

(有機加工食品中心の説明)

午前9時15分から10時30分

① 技術的基準の解説

② 規程の要件

休憩10分

10. 有機農産物、有機畜産物、有機飼料及び有機加工食品についての小分け業者の認証の技術的基準解説

午前10時40分から正午

昼食 正午から午後1時

演習：格付の実施

午後1時から午後2時

演習：小分け

午後2時から午後2時30分

休憩 15分

11. 特別講義

オーガニック加工工場における防虫・防鼠対策の実際

講師：イカリ消毒株式会社 細谷隆二氏

午後2時45分から午後4時15分

休憩 10分

12. EU,英国、NOP、カナダ、スイスおよび台湾との同等性及び検査証明等  
交付手続きの紹介及びEU、NOPにおける有機表示の注意事項

午後4時30分から午後4時50分

13. レポート課題の説明 4時50分から午後5時

\*輸入業者以外はここで終了：午後5時終了

14. 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品についての輸入業者の認証の  
技術的基準

午後5時15分から6時30分

演習と講評

6 時 30 分か午後 7 時

午後 7 時終了

\* 講師の事情によるプログラムの順番及び内容に多少変更が出る場合があります。

● 「有機加工食品の輸入業者」の受講必須講義は、以下の通り

① 26 日の全講義と演習

② 27 日の以下の講義

特別講義：オーガニック加工工場における防虫・防鼠対策の実際

午後 2 時 45 分から午後 4 時 15 分

認証の技術的基準

有機農産物、有機加工食品及び有機畜産物についての輸入業者の認証  
の技術的基準

午後 5 時 15 分から 6 時 30 分

● 有機加工食品の生産行程管理者及び小分け業者の方は、輸入業者の認証の技術的基準の受講は必要ありません。

2023 年 4 月 26 日（水）と 27 日（木）

有機加工食品の生産行程管理者、小分け業者、輸入業者：基本

## 参加申込書

1、参加者（受講修了書の関係がありますので、お一人一枚。）

氏名	
住所（テキスト及び 修了証送付先）	
所属団体名、会社名	
電話	
ファクシミリ	
電子メール	
受講区分 （いずれかに○）	① 2日間すべてを受講 ② 部分受講する （輸入業者が必須のみを受講する場合は部分受講にはなりません。受講済の方がステップアップのために部分受講する場合があります）

\*住所は、テキスト及び修了証を受け取る場所を記載してください。

2、業務の区分（該当項目を○で囲む）

有機加工食品の生産行程管理者（認証取得済み） 加工食品の製造業者（認証これから）  
有機加工食品の小分け業者、輸入業者 その他

3. 受講費用

受講区分 ①全部受講 ② 部分受講

次頁受講費用参照

支払い金額 \_\_\_\_\_ 円

5. 申し込み方法

①この参加申し込み用紙に必要事項を記載し、ファックスもしくは電子メール  
で申し込んでください。

②費用は、下記にお振込みでお願いします。受講申し込み 1 週間以内程度の間  
にお振り込みをお願いします。振り込み費用はご負担をお願いします。

③締め切りは 2023 年 4 月 20 日の木曜日です。ただし、定員になり次第締め切  
ります。

④宿泊、食事などは、ご自分で手配をお願いします。費用には、含んでませ

2023年春 有機加工食品の生産行程管理者、小分け業者、輸入業者等の講習会

ん。

⑤申し込み先

ファックス 03-5812-7370 電子メール

[jimukyoku@yu-ki.or.jp](mailto:jimukyoku@yu-ki.or.jp)

受講費用振込み先

<郵便局> 00140-8-144381 日本有機農業生産団体中央会

<銀行> 三菱東京UFJ銀行 秋葉原支店 普通口座 5020304

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会 理事 齋藤修

## 受講費用

### ●基本

区分		受講費用
基本	会員	20,350
	非会員	27,269

\*受講費用には消費税 10%が含まれます。

\*この費用は有機中央会の講習会規程にもとづく全国統一の費用です。

\*宿泊、食事等の費用は含みませんので、各自ご手配ください。

### ●ステップアップの部分受講（今回、該当なし）

（すでに受講済みの方が部分受講される場合の費用です。輸入業者の方が必須部分のみを選んで受講する場合はこのケースにあたりません。基本の受講費用になります。生産行程行程管理者及び小分け業者の場合も同様です）

区分		受講費用
ステップアップ	会員	10,450
	非会員	14,003

\*受講費用には消費税 10%が含まれます。

\*この費用は有機中央会の講習会規程にもとづく全国統一の費用です。

\*宿泊、食事等の費用は含みませんので、各自ご手配ください。

以上