

受講したい講座
だけを選べます



一般社団法人日本オーガニック検査員協会(JOIA)
〒417-0801 静岡県富士市大淵2858-13
TEL : 0545-32-8585 E-MAIL : info@joia-organic.com

ジョイア

JOIA/IOIAオーガニック検査技術講習会

コース名 : 加工場向け検査員養成基礎コース

全日程 : 2024年5月20日～6月5日

開催場所 : リモート および 貸会議室「内海」(東京都千代田区神田三崎町)

対象 : 有機認証業務(検査員、判定員、認証機関コーディネータ)

有機認証の取得を考えている事業者の方

講習会の特徴

1. 法の順守

日本では、2000年からJAS法のもとで有機認証制度が施行されています。
認証制度の骨格を理解し、規格や基準を事例も交えながら学びます。

2. オーガニック性保持のための検査

“オーガニック”の検査に求められるものは、チェックリストに従った点検だけではありません。
異なる現場でも対応できる、オーガニックとしての管理点を学びます。

3. 実務を前提とした演習の数々

講師はベテランの現役検査員が務めます。実際の検査で出会った事例や、申請者らの反応など、
具体的な場面を紹介し、演習や模擬実習を通じて、実践に対応できる力をつけます。

4. 有機JAS認証圃場にて、模擬実習を実施

実際に有機JASの認証をうけて生産活動を行っている農場にて、模擬の検査を行います。
報告書作成に講師による添削が入り、リアルな現場を経験できます。

この検査技術講習会のカリキュラムのベースは、米国に事務所を構え世界中の検査員で構成される IOIA(国際オーガニック検査員協会)のトレーニングに準拠しています。IOIA は、検査技術の平準化、グローバルスタンダードを目指し、マニュアルの作成とトレーニングに取り組んでいます。この活動は IFOAM(国際有機農業運動連盟)や、米国を初めとする政府機関からも高い評価を得ています。

この講習会を修了すると、同時に、IOIA の講習を修了したことになります。

<開催要項>

加工場向け検査員養成基礎コース

1クール全日程 : 2024年5月20日(月) ~ 6月5日(水)

会場 : リモートおよび貸会議室「内海」(東京都千代田区神田三崎町3-6-15)

模擬検査実習地 : 東京都大田区のコーヒー製造者(有機認証取得)を予定

日程	講座	内容	開催方法	開催時間	受講料(税込)
2024/5/20	第1部	認証制度編	オンライン	1日(9-18時)	27,500円
2024/5/27	第2部	検査技術編	オンライン	1日(9-17時)	27,500円
2024/6/3-4	第3部	検査技術 演習編	対面	2日(9-18時、9-17時)	110,000円
2024/6/5		検査技術 実践編 (模擬検査)		約半日 (移動時間除く)	

* JOIAサポート会員は、1割引でご受講いただけます。(サポート会員のご案内は6頁に掲載しています)

* 今回第1部~第3部の全ての講座をご受講の方で、4月12日までにお申し込み及び事前振込が可能な方は「早割(税込5,500円引き)」が適用になります。

* サポート会員割引・早割は併用可能です。

* 第1部~第3部、各講座で理解度確認テストがあります。(第1部・第2部:90分、第3部:120分)

* 第3部の実践編では、模擬検査結果を報告書としてまとめ、講師による添削および評価がつきます。

* 受講したい講座だけを選ぶことができます。

1. 第1部~第3部まで全講座

2. 第1部のみ

3. 第2部のみ(条件:第1部のテストを受験し合格すること。受験料:3,300円/税込)

4. 第1部と第2部のみ

5. 第3部のみ(条件:第1部と第2部のテストを受験し合格すること。受験料:各3,300円/税込)

* テキストほか演習資料等の提供、第1部と第2部の理解度テストを、「learning BOX」システムを利用して行います。お1人/1アカウント(1メールアドレス)での登録となります。ご受講に際し、専用で使えるメールアドレスをご準備の上でお申し込みください。

講座概要

* 順番や時間は多少前後する可能性があります

第1部 認証制度編 1日/9:00~18:00	
<ul style="list-style-type: none"> 格付の表示について JAS法と認証の技術的基準の説明 JAS規格解説 	<p>有機JAS認証制度がどのような仕組みで成り立っているのか、基準や規格の基本的な読み方を学び、将来法改正や告示の改訂があっても、対応できるように解説します。</p> <p>※ 理解度確認テスト：選択式</p>
第2部 検査技術編 1日/9:00~17:00	
<ul style="list-style-type: none"> 認証プロセスと検査員の役割 検査の手順 (全体の流れ、書類審査のポイント) 有機で使える原材料・添加物・助剤 有機で要求される防虫防鼠管理 表示やラベルの見方 食品工場検査における記録の確認 	<p>認証制度の中で検査員に期待される役割を学びます。全体の手順やポイント、特に、「オーガニックであること」をいかにして保持するかについて、リスクの見分け方をつかみます。</p> <p>また、根拠となる書類や記録の確認方法について、事例を用いながら説明します。</p> <p>※ 理解度確認テスト：選択式</p>
第3部 検査技術 演習編 1日目/9:00~18:00、2日目/9:00~17:00	
<ul style="list-style-type: none"> オーガニック性を損なうリスクの判断 有機で使える原材料の確認方法 記録の確認方法(トレーサビリティ) 検査時の指摘の方法 終了会議での書面の残し方 検査報告書の書き方 	<p>オーガニック性を損なうリスクを、事例を用いながら、リスクの評価を参加者自らが行います。</p> <p>記録の作成、書類の管理状況は、事業者ごとに異なります。事例を用いながら、要領よく確認する練習を行います。</p> <p>検査員の役割は、検査時の確認事項を、終了時に事業者に伝え、結果を報告することです。その基本を学びます。</p> <p>※ 理解度確認テスト：記述式。</p>
第3部 検査技術 実践編 ※ 集合場所や時間等は、後日ご案内します。	
<ul style="list-style-type: none"> 模擬検査の実施 模擬検査のまとめ 	<p>有機JAS認証事業者の食品工場を訪ね、実際の検査を行うように、模擬で行います。</p> <p>後日、その結果を報告書にまとめて提出していただきます。</p> <p>※ 検査報告書：記述式。講師による添削付き。(チェック式は不可)</p>

講座資料

規格、基準：有機加工食品の日本農林規格（JAS規格）

有機加工食品の生産行程管理者の認証の技術的基準 ほか告示類

テキスト：オーガニック検査技術講習会テキスト

受講の申し込みから修了証の受け取りまでの流れ

1. 受講のお申し込み

お申し込みフォームからお申し込みください。

*** お申し込みフォーム** <https://forms.gle/RDUG6pw6YoNK7qNdA>

※ お申し込み期限:5月10日

なお、早期に定員に達した場合は、申し込み受付を締め切る場合がございます。

※ URLをクリックするとリンク先が表示されます。

または、URLをコピーしてブラウザに貼り付けしてください。

2. 講習会開催のお知らせ

開催については遅くとも開催予定の1ヶ月前に決定し、ご連絡いたします。

3. 受講料のお振り込み

原則、講習会開催前までにお振り込みをお願いしております。助成等の関係で、受講後のお振り込みをご希望の場合は、お申し込みフォームにその旨をご記入ください。

4. テキストの受け取り

テキストほか演習資料等を、「learning BOX」システムから提供します。

開催が決定次第、こちらで「learning BOX」への登録を行います。システムから、登録完了のメールが送信されますので、利用を開始してください。

5. テキストを使つての予習

「learning BOX」システムでは、テキスト等を提供すると同時に、予習用の教材を用意しています。

また、この教材は、講習会中に実施するテストの解答方法と同様の形式となるため、操作方法に慣れておいていただく必要があります。

6. 講習会の受講

第1部・第2部 : リモート。ZOOMを使用します。

第3部 : 対面。模擬実習の会場や詳細は、追ってご案内いたします。

7. 報告書の作成、送付（第3部 模擬検査実習）

受講後、約1週間でご提出ください。

報告書作成についての詳細は、第3部の講習期間中にご説明します。

8. 証書の発行

- ・ご受講いただいた方には、証書を発行いたします。（分割して受講された場合は、各講座の証書を発行いたします）
- ・各講座、受講とテストの合格が「修了証」発行の条件となります。合格しない場合も「参加証」を発行いたします。テストのみを受験された場合は「合格証」になります。
- ・全ての講座を受講/受験され、テストと報告書を合格された方に、コースの「修了証」を発行します。合格しない場合も「参加証」を発行いたします。

注意事項（重要）

- ◆ JOIA/IOIAの修了書をご希望の方は、すべての講座の受講(1年以内)が必要となりますので、あらかじめご承知おきください。
- ◆ この講習会で取得する修了証は、検査員の資格証明とはなりません。
- ◆ JAS 法において検査業務を行う場合には、各登録認証機関が定める資格要件を満たす必要があります。契約に際し、予め登録認証機関にご確認ください。
- ◆ この講習会の修了証があることで、認証機関との契約に有利になる可能性はありますが、JOIA が受講者に検査員としての活動を保証するものではありません。受講に際し、この点を十分にご了承くださいますようお願いいたします。
- ◆ 講習会の受講にあたり、ご自分の健康管理には充分にご留意ください。

一般社団法人日本オーガニック検査員協会（JOIA）概要

< 所在地 >

〒417-0801 静岡県富士市大淵 2858-13

TEL : 0545-32-8585 E-MAIL : info@joia-organic.com

URL : <http://joia-organic.com/>

< 沿革 >

1997年8月19日 任意団体オーガニック検査員協会を設立

2000年1月18日 NPO 法人日本オーガニック検査員協会とし、法人化

2014年4月 一般社団法人日本オーガニック検査員協会に組織変更

< 役員 >

代表理事 : 作吉 むつ美

副代表理事 : 板敷 美加

監 事 : 水野 葉子

< 設立目的 >

- ・オーガニック食品の認証普及により、社会的信頼性を高める。
- ・オーガニック検査員の養成と教育に努める。
- ・オーガニック検査員の質的向上及び社会的地位向上を図る。
- ・検査員の技術向上の為に研修、情報交換

< 活動内容 >

- ・オーガニック検査員の養成
- ・オーガニック検査員の技術向上に関連するセミナー等の開催
- ・オーガニック関連の講習や講演（派遣含む）
- ・オーガニック検査、認証に関する指導（派遣含む）
- ・オーガニックへ関心のある方への勉強、情報提供
- ・国内外のオーガニック関連情報の提供
- ・日本におけるオーガニック検査員（国内及び国外検査員）の連携

< サポート会員 >

JOIAでは、JOIAの活動に賛同し、支援して下さるサポート会員を募集しております。

- ・個人サポート会員 年会費 10,000円(1口)以上
- ・法人サポート会員 年会費 50,000円(1口)以上

JOIA講師陣

作吉 むつ美 (さくよし むつみ)

JOIA代表理事。食品流通会社、食品メーカー勤務。1993年にIOIAオーガニック検査員講習会修了後、検査活動を開始。IOIA公認トレーニング・コーディネーター、IOIAアジア委員長。「オーガニック検査マニュアル」翻訳他、各種参考書籍等の執筆も行う。国内外での検査活動を行う傍ら、検査員や判定員向け、事業者向け、認証機関へのコンサルティング、各種講師を務める。

板敷 美加 (いたしき みか)

JOIA副代表理事。有機JAS認証食品問屋勤務を経て、JOIA/IOIA検査技術講習会修了後、独立検査員として活動を開始。有機認証の検査を行う傍ら、GLOBALG.A.P.など他分野の講習を受講、審査活動も開始。オーガニック検査員サロンを主宰し、検査員ネットワークの構築に尽力。質の高い検査手法を構築するために、認証機関と共に効果的な検査員育成のための取り組みに着手。

丸山 豊 (まるやま ゆたか)

JOIA顧問。IOIA公認トレーニング・コーディネーター。一般社団法人日本農林規格認証アライアンス（農水産省登録認証機関）代表理事。1998年JOIA講習会修了後、国内外のオーガニック検査、判定、コンサルティングで活躍。JAS規格調査会委員としての活動をはじめ、行政・認証機関からも厚い信頼を得ている。IOIA公認トレーニング・コーディネーター。「オーガニック検査マニュアル」翻訳。各種参考書籍の執筆も行う。

井筒 彩子 (いづつ あやこ)

JOIA講師。1999年に日本オーガニック検査員協会の検査技術講習会、農場コースと加工コースを修了。日本、アメリカ、ヨーロッパの複数の認証機関と契約を結び、有機JAS認証、NOP認証、EU基準での検査を多数行う。また、認証事業者向けの有機JAS講習会の講師経験も多く、丁寧な解説が好評。

福川 美代子 (ふくがわ みよこ)

JOIA講師。一般社団法人日本農林規格協会にて、JAS制度の普及に携わる傍ら、有機JAS制度制定時の事務局を担当し、世界の有機認証制度の調査を行う。JOIA/IOIA検査技術講習会修了後、独立検査員として活動を開始。一方で、食品衛生コンサルティング企業にて、食品表示の審査業務に従事。上級食品表示診断士。

隈部 順子 (くまべ じゅんこ)

JOIA講師。食品会社にて研究開発及び品質保証、ISO内部監査員を担当、2011年農水省委託事業「有機JAS検査員研修」修了後、独立検査員として検査活動を開始、2014年JOIA/IOIA検査技術講習会修了。検査業務に加え、認証機関の指定講習会講師にも従事している。

阪田 純二 (さかた じゅんじ)

JOIA講師。食品加工メーカー勤務を経て、JOIA/IOIA検査技術講習会修了後、独立検査員として活動を開始。食品工場勤務中には、工場長として工場運営、有機JAS認証、HACCP、ISO22000の導入・運用を行う。機械保全技能士、包装管理士、ファイナンシャルプランナー等の資格を有志、現場業務の中で有機認証を無理なく取り組むアドバイスを行っている。