

いつもの当たり前を、
支える人たちが必要だ。

沖縄県の産業は、第三次産業が全体の81.3%占め全国平均よりも高く、
そのうち卸売業・小売業と宿泊業・飲食業が約4割を占めています。
また、製造業においては、食品製造業が最大の出荷額(約38%)の状況にあります。

一方で、年間を通じて温暖な気候の影響もあり、
食中毒の発生率が全国平均の約1.7倍と高いことから、
食の安全に向けた更なる衛生管理の取組強化が必要です。
また、県産食品の県外への販路拡大の為に衛生管理の向上は重要です。

食を支える食品製造・調理の現場においても人手不足が深刻化しています。
衛生管理の力量を取得して食品製造・調理にたずさわって、
子供から大人まで全ての人に「安全でおいしい食」で笑顔になってもらいたい。
それを「支える人たち」を必要としています。

内閣府 令和6年度 沖縄型産業中核人材育成事業
食品関連事業者における製造・調理現場人材の
衛生管理力量習得(向上)プログラム

食品関連事業者における製造・調理現場人材の衛生管理力量習得(向上)プログラム

目 的

食品製造・調理現場に従事する方に食品衛生管理の力量を習得する研修を実施することで製造・調理における衛生管理向上により、食品の安全・安心の更なる向上につなげ、衛生管理の向上を通じて県内食品の取引拡大にも貢献できる人材を育成する。

会 場 一般財団法人沖縄県環境科学センター 浦添市字経塚 720 番地（現場実習時は集合後、現場へ移動）

定 員 24名 ※ 全ての回への参加が必要（代理出席不可）。※ 定員を超える申し込みがあった場合、選考があります。

参加費 無料（県内離島から参加の場合、本島までの旅費は事務局にて負担いたしますので、ご相談ください）

習得できる力量

- ① 食品一般衛生管理の基礎知識
- ② HACCP の考えに基づく衛生管理の基礎知識
- ③ 食品製造（又は調理）現場における衛生管理の基盤

※ 全課程修了者には、当法人が発行する研修修了証が交付されます。併せて、習得出来た衛生管理力量を表す「衛生管理力量評価シート」を発行します。

研修参加対象者

- ① 食品業界で働きたい未就労の方（ひとり親の方を含む）
- ② 食品製造・調理現場に従事している方

※ 食品衛生の知識は無くても可。 ※ 食品衛生検査や指導、コンサル等の事業者に所属されている方は参加対象外

研修日程・概要

※ Web 研修は、各自で期間内に配信動画を各自視聴の上、レポート提出



	研 修	日 程	時間割	内 容
第1回	座学研修①	9/13(金)	9~17時	一般衛生管理、HACCP基礎講義
第2回	現場実習①	9/27(金)	9~18時	現製造・調理現場の調査実習、調査結果整理
第3回	座学研修②	10/11(金)	9~17時	HACCP講義
	WEB研修①	10/12~11/8	4時間	一般衛生管理の動画視聴とレポート提出
第4回	座学研修③	11/1(金)	9~17時	HACCP危害分析
第5回	現場実習②	11/29(金)	9~18時	現製造・調理現場の調査実習、調査結果整理
第6回	座学研修④	12/20(金)	9~17時	危害分析、HACCPプラン作成、ワークショップ
第7回	座学研修⑤	1/17(金)	9~17時	現場題材による模擬試験、ワークショップ
第8回	座学研修⑥	1/31(金)	9~17時	ワークショップ発表、力量評価最終テスト、まとめ

研修後のサポート

研修後、食品関連業界に就労を希望される方は、事業者とのニーズを踏まえ、就労に向けたマッチングのサポートをいたします（原則24年度内）。就労後も安心して取り組めるよう、沖縄県環境科学センターにて、衛生管理の技術面に関する相談窓口として、一定期間サポートをいたします。

< 内閣府 本事業内容・目的 >

本事業では、沖縄県経済の発展に向けて、観光業等のリーディング産業の高度化・多様化を促進するとともに、ものづくり産業等の経済の基盤となる産業の底上げを図るなど、沖縄の産業全体の生産性を向上させる観点から、業界団体等が主体となって人材育成カリキュラムを開発し、県内企業の人材を対象に研修を実施します。本事業を通じて、県内企業の人材の抜本的な能力向上及び継続的な人材育成を目指します。

お申込はこちら（申込期間：2024年8月23日まで）

運営：  一般財団法人 沖縄県環境科学センター

〒901-2111 沖縄県浦添市字経塚 720 番地

TEL：098-875-1941

（担当：衛生科学部 奈宮・前田）

<https://www.okikanka.or.jp/>

協力法人：一般社団法人 沖縄県貿易協会

お申し込みフォーム

