

衛生管理計画作成講座 2 + 1 日 (旧 HACCP管理者養成講座 3 日間)
NPO近畿HACCP実践研究会の理事監事が揃ってファシリテーターを務めます

HACCP義務化の実践的対応 衛生管理計画作成研修 2 + 1 日間 講座

日 時

1日目 9月11日 (水) 9時30分～17時00分
(受付9時15分)
2日目 9月12日 (木) 9時30分～17時00分
3日目 9月13日 (金) 9時30分～17時00分

会 場

三和建设株式会社ひとづくりホール
大阪市淀川区木川 2-2-5

定 員

20名 (先着順)

費 用

30,000円
ただし、昼食代などを含みます

お申込

下記申込書にご記入の上、FAX
またはinfo@workshop-haccp.org
に必要事項を記入して送付下さい

**当日はインターネット検索しますので、
PC・タブレットをお持ちの方はご持参く
ださい。**



駐車場はございませんので、公共交通機関のご利用をお願いいたします。

阪急十三駅東口または地下鉄西中島南方下車2号出口、淀川通りを徒歩約10分前後 大阪市営バス停 木川西二丁目前

従来の「HACCP管理者養成講座3日間」を改め衛生管理計画作成講座2+1日としてご案内します。

このHACCP制度化(義務化)の対象となる事業者は原則として、企業規模の大小を問わず、食品製造、販売、流通から飲食を提供する全てとなり、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するために基準A:「HACCPに基づく衛生管理」について計画を定めなければなりません。このように、HACCP制度化(義務化)にどう対応するかはひとつの課題となっています。色々できない理由を並べて、「無理」などと言う前にさっさとやるしかありません。

基準A:「HACCPに基づく衛生管理」は、衛生管理計画の立案、実施および記録の3要素から成り立ちますが、衛生管理計画策定には厳密なHACCP12手順7原則を要求しない柔軟な枠組みが用意されています。

基準B:「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と呼ばれるもので、小規模事業者や特定業種では、厚労省が定めた食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンスに従って作られた業種ごとの「手引書」に基づいて衛生管理計画を作成、実施、記録すればよいとされます。

このような背景から、誰でもHACCPの取組を実践で体得できるように講座のコンテンツを大幅に変更しました。

この講座は、講義形式でHACCPの解説をするものではありません。「話を聞いて判った気がする」よりは実践的なワークショップ形式の講座によりHACCPの本質を体感的に習得できる研修プログラムとなっています。

研修内容の概略

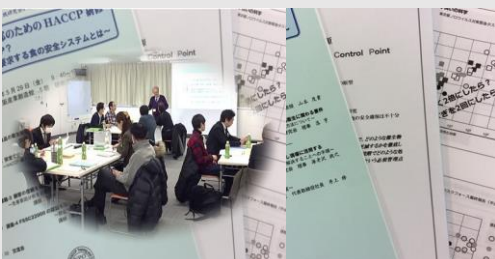
1日目 基準B: 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」
HACCP導入に必要と思われる最低限の知識を習得します。HACCPに対する誤解、例えば、経費がかかる、専門知識が必要などが誤りであることを解き、HACCP手順1～手順5を実践して危害要因分析の準備を完成させます。

2日目 基準B: 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」
食品製造・加工は飲食店営業と変わらない点に着目し、日本食品衛生協会が作成した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」と厚生労働省の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(飲食店編)」をメインテキストとして、ワークショップ形式で一般衛生とHACCPの考え方を取り入れた重要管理の手順を策定します。手順書に次いで記録フォーマットを各自でカスタマイズし、衛生管理計画書を仕上げます。

3日目(最終) 基準A: 「HACCPに基づく衛生管理」
最終日の3日目は2日目で仕上げた衛生管理計画をブラッシュアップして、基準A:「HACCPに基づく衛生管理」で要求されるHACCPプランを手順6原則1～手順12原則7を実践して、作成し発表します。

自社で展開するためには実践が必要です。講座修了後3ヶ月以内にフォローアップ研修を開催し、自社でのHACCP運用の進捗を発表し講評します。

講座修了者にはHACCP管理者養成研修(衛生管理計画作成研修)講座受講証明を発行します。



FAX 06-7632-3005

特定非営利法人 近畿 HACCP 実践研究会 事務局行

所属・勤務先		区分	会員の有無 (個人・団体・賛助・無)
受講者名			E-mail
			E-mail
ご住所	〒		
連絡先	☎	FAX	