

小規模事業者向けHACCPの考えを取り入れた衛生管理計画作成講座

HACCPの理解とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手順書作成をわかりやすい講義と演習を通して学ぶコースです。疑問を残しません。2日間で徹底的に計画を練り上げます

日時

令和2年11月18日(水)～19日(木)
09時30分～18時00分
(受付時間09時15分～)

会場

三和建设株式会社1階ひとつくりホール
大阪市淀川区木川西2-2-5

定員

20名限定(先着順)
COVID-19感染防止のため定員100名を20名

費用

30,000円
*当日にお支払下さい

お申込

下記申込書にご記入の上、FAX 06-7632-3005
またはinfo@workshop-haccp.org
に必要事項を記入して送付下さい
ホームページからも申し込みができます
<https://www.workshop-haccp.org>



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

会場にはWiFiが完備しています。
PC・タブレット・スマホを持参下さい。研修で使用します。

令和2年6月1日に食品衛生法の一部改正が施行され、飲食店営業を含む食品事業者は「HACCPの考えを取り入れた衛生管理計画」の作成・実行と記録維持が義務化されました

令和2年6月施行HACCP義務化にどう対応するかはひっ迫の課題となっています。

この講座は、講義形式でHACCP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」ではなく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します。教材は基本的に受講者からのリクエストとし、ロールプレイ形式でのグループワーキングによりHACCPの考えを取り入れた衛生管理計画を作り上げます。

この講座受講で、今までのあやふやなHACCP観は一扫され、「HACCPの考え」とは難しくない・HACCPには新たな設備投資は不要・私でも作れる・できるを体得するはずです。

なお、受講者にHACCP実務者養成講座(HACCPの考えを取り入れた衛生管理計画書作成)受講証明書を発行します

予定カリキュラム

日	時間	形式	講義内容
1	09:30～10:00		オリエンテーションとアイスブレイク
	10:00～11:00	座学	改正食品衛生法とHACCPの考えを取り入れた衛生管理
	11:00～12:00	座学	施設基準の確認とHACCPキックオフ
	13:00～15:00	座学	危害要因を知る
	15:00～17:00	演習	HACCPの考えを取り入れた衛生管理計画のための手引書
	17:00～18:30	演習	QandAと懇親
2	09:30～12:00	演習	ワークショップ 手引書を用いた衛生管理計画作製1
	13:00～16:00	演習	ワークショップ 手引書を用いた衛生管理計画作製2
	16:00～16:30	演習	やさしい記録の文書化と保管
	16:30～17:00	座学	定期的な見直し(検証)
	17:00～17:50	座学	5S活動はHACCPの考えを取り入れた衛生管理に同じ
	17:50～18:00		総評と修了証授与



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