

食品工場向けHACCPに基づく衛生管理 実務者養成講座

HACCPに基づく衛生管理で必須のHACCPプランについて、わかりやすい講義と演習を通して学ぶコースです。通常は3日間程度の研修となりますが、2日間にコンパクト・集約化し、別途開催のフォローアップ研修講座で実践性を検証しながら理解を深めます

日時

令和2年12月8日（火）～9日（水）
09時30分～18時00分
（受付時間09時15分～）
フォローアップ研修日時は当日に決定

会場

三和建設株式会社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HACCP義務化
関連法が施行され、「HACCPに基
づく」または「HACCPの考え方を
取り入れた」のいずれかの衛生管理
をしなければなりません。
この講座では「HACCPに基づく」
衛生管理のリーダーを養成します。

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プランを作
り上げます。

講座修了後2ヶ月以内にフォローアッ
プセミナー（無料）を開催、習得した
成果を現場に落とし込んだ時に生ずる
ギャップを情報共有し、ブラッシュ
アップが身につくようサポートします。

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CodexHACCP7原則12手順
	11:00~12:00	座学	危害要因
	13:00~15:00	演習	手順0 経営者のコミットメント・施設基準の確認 手順1 HACCPチームを編成してキックオフ 手順2・3 製品説明で自社製品を知る 手順4 製造工程図を作製し、製造実態を知る 手順5 製造現場で安全上の問題点を洗い出す
		演習	手順6 危害要因分析1
		演習	QandAと懇親
2	09:30~12:00	演習	手順6 危害要因分析2
	13:00~15:00	演習	手順7 一般衛生管理と重要管理点（CCP）に分別
	15:00~15:45	演習	手順8 CCPの許容限界を設定 手順9 モニタリング方法の決定
		演習	手順10 是正・改善措置
	16:30~17:00	演習	手順11 検証・見直し
	17:00~17:50	演習	手順12 記録の文書化と保管
	17:50~18:00		総評と修了証授与

なお、受講者にHACCP実務者養成講座受講証明書を発行します。

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

