

HACCP義務化後3年を経て、まだもやもや感が残っている  
品質管理に配属されたけど、HACCPをしっかりと学んでない  
品質管理に配属予定だけど、HACCPをしっかりと学んでない

## HACCP管理者養成研修（2+1日間）

品質管理担当1年から3年程度の実務者向け研修講座です。講義形式の解説講座ではありません

7原則12手順に従ったHACCPに基づく衛生管理計画をワークショップ形式で作成します

絵に書いた餅にならないよう、別途フォローアップでブラッシュアップして実践性を検証しながら理解を深めます

経験豊かな講師と近畿HACCP実践研究会理事らがファシリテーターとして皆様をサポートします

受講証明を発行します

| 第1日 令和7年5月29日 09時00分～18時00分 |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
|                             | 内容                        |
| オリエンテーション                   | オリエンテーションとアイスブレイク         |
| 講義                          | 改正食品衛生法とHACCPに沿った衛生管理     |
|                             | 改正食品衛生法政省令解説              |
|                             | 危害要因概論（知るよりは調べる方法を習得）     |
| 演習と発表                       | 手順0・1 キックオフとHACCPチームの編成   |
|                             | 手順2 製品説明書（製品仕様書）の作成       |
|                             | 手順3 想定する用途と消費者の特定をする      |
|                             | 手順4 フローダイアグラムを作成する        |
|                             | 手順5 現場とのギャップ分析            |
| 第2日 令和7年5月30日 09時00分～18時00分 |                           |
| 演習と発表                       | 原則1手順6 危害要因分析             |
|                             | 原則2手順7 必須管理工程の決定（CCP決定）   |
|                             | 原則3手順8 許容限界（CL）の設定        |
|                             | 原則4手順9 CCPをモニタリングする仕組みを作る |
|                             | 原則5手順10 是正措置の設定           |
|                             | 原則6手順11 検証の手順の設定          |
|                             | 原則7手順12 文書と記録             |
| 講評                          | 講評と受講証授受                  |

受講者には、当研究会が監修した通信ゼミナール「改訂版よくわかるHACCP入門コース」（PHP出版）を事前に郵送します  
食品衛生管理の理解度を高めるため、このテキストを受講前予習に役立てて下さい。詳細は別途にご連絡します

日時

令和7年5月29・30日（木・金）9時00分～18時00分

会場

三和建設株式会社1階ホール 大阪市淀川区木川西2-2-5

参加費

46,500円 ただし、養成研修講座とフォローアップおよびPHP通信ゼミナールテキスト代（16,500円）を含む

お申込



下記URLのフォームまたはQRコードから送信下さい

<https://forms.gle/Ex3Bzttjj1Ac4Eje9>