

厚生労働省の「HACCPチャレンジ事業社登録」申請の養成講座

日時

平成30年2月13日（火）～15日（木）
09時00分～17時00分

会場

三和建设株本社 2F 大ホール
大阪市淀川区木川2-2-5

定員

20名（先着順）

費用

30,000 円
団体・個人会員は10%引き

*当日にお支払下さい

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



阪急十三駅または地下鉄西中島南方下車、淀川通りを徒歩約10分
大阪市営バス停 木川西二丁目前

平成30年度通常国会において食品衛生法が改正 HACCP制度化（義務化）が施行される

平成30年に予定されるHACCP制度化（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。制度化（義務化）の対象となる事業者は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事業者全てです

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。実践的なワークショップ形式（参加型・体験型）の学習の講座です。実際のスーパーマーケットのバックヤードで作られる「お刺身2種盛り」と「カット野菜」を教材としてグループワーキングを行い、登録・申請出来る養成講座です。

自社で展開するためには実践が必要です。この実践講座修了後3ヶ月以内に厚生労働省の『HACCPチャレンジ事業社登録』を目指し、CODEXの7原則12手順によるHACCPプランが作成できるスキルが身につくよう近畿HACCP実践研究会がサポートします。

講座修了者にはHACCP管理者養成講座受講証明を発行します。

厚生労働省に各社申請出来る様に3月29日フォローアップ研修会を行います。

講師 戸ヶ崎恵一（当研究会 理事長）
落 亨（当研究会 副理事長）

第1日 平成30年2月13日		
講義	09:00～09:10	アイスブレイク
	09:10～09:30	オリエンテーション
	09:30～10:30	HACCPを巡る様々な誤解を解く
	10:30～12:00	HACCP義務化とCODEXの7原則12手順を知る
演習	13:00～15:00	危害要因解説
	15:00～15:45	HACCPチャレンジ事業エントリーの仕組みを知る
	15:45～16:15	手順1 キックオフとHACCPチームの編成
懇親	16:15～17:00	手順2 製品説明書（製品仕様書）の作成
懇親	17:00～18:00	参加者全員で懇親
第2日 平成30年2月14日		
演習	09:00～12:00	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
	13:00～16:30	原則1 危害要因分析1
		原則1 危害要因分析2
		原則2 必須管理工程の決定（CCP決定）
発表	16:30～17:00	原則3 管理基準（CL）の設定
発表	16:30～17:00	危害要因分析表とCCP決定
第3日 平成30年2月15日		
演習	09:00～12:00	原則4 CCPをモニタリングする仕組みを作る
		原則5 是正措置の設定
		原則6 検証の手順の設定
		原則7 文書と記録
発表	13:00～14:00	作成したHACCPプランの発表と再考
講座	14:00～15:30	一般的衛生管理とHACCP
	15:30～16:00	食物アレルギーとその表示は新たな危害要因
	16:00～16:45	愛知ヤクルト元社長が語る「求められる人材とは」
講評	16:45～17:00	講評と受講証授受

FAX 06-6300-1781 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

