

衛生管理計画作成講座 2 + 1 日 (HACCP管理者養成講座 3 日間)
NPO近畿HACCP実践研究会の理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 1月30日 (水) 9時30分～18時00分
2日目 1月31日 (木) 9時30分～17時00分
3日目 2月 1日 (金) 9時30分～17時00分
(受付時間9時20分～)

会 場

三和建设株式会社1F 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
ただし、昼食代・懇親会費などを含みます
*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

当日はインターネット検索しますので、
PC・タブレットをご持参ください。



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

研修内容の概略

HACCP義務化施行まで「待ったなし」

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。

平成30年6月に公布されたHACCP制度化(義務化)は企業規模の大小を問わず、食品製造・販売・流通から飲食等を提供する全ての事業者が対象となりました。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。色々と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。

HACCPは施設の変更や特別な設備を要求していませんので、HACCP導入で経費が膨らむこともありません。今回のHACCP制度化(義務化)では、専門的な知識がなくても導入できるよう2つの基準(仕組み)が用意されています。

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、衛生管理計画はCODEXのHACCP12手順7原則に従い食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行います

基準B: 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は小規模事業者や特定業種が対象です。基準Aと同様、衛生管理計画・実施・記録が要求されますが、業界団体の「手引書」を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。

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しています。

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 06-6300-1781 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