

# HACCP実務者養成講座（2日+フォローアップ研修）

Codex HACCPの理解とHACCPに沿った衛生管理手順書作成について、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2月6日（木）～7日（金）  
09時30分～18時00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（先着順）

費用

30,000円

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、食品事業者はHACCPに沿った衛生管理をしなければなりません。

残された時間はわずかです。

令和2年に施行される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。色々できない理由を並べたて「無理」などと言う前にさっさとやるしかありません

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ほとんどの事業者です。

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。「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衛生管理計画の手引を作り上げていきます。

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。

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。

NPO近畿HACCP実践研究会の理事らが揃ってファシリテーターを務めます。

## 予定カリキュラム

第1日 令和02年02月06日 09時30分～18時00分	
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
	HACCP概論（HACCPの考え方を学ぶ）
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
演習と発表	アプリを使った「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を用いた衛生間計画書の作成
第2日 令和02年02月07日 09時30分～18時00分	
講義	危害要因概論（知るよりは調べる方法を習得）
演習と発表	「食品製造におけるHACCP入門のための手引書（大量調理施設における食品の調理編）厚生労働省」を用いてCODEX7原則によるHACCPプランの作成
	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



FAX 06-7632-3005

特定非営利活動法人 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