

2020年度版

とにかく早く理解したい！

「HACCPを1日で理解する」コース

(HACCPセミナー 1日コース)

旧)「HACCP 基礎コース」

時間がない方、効率を求める方

次の方におすすめ！

- HACCP をなるべく **短時間で** 学びたい方
- HACCP の **全体概要を把握したい** 方
- 品質管理の **知識が多少でもある** 方



コースの特徴

- ◆ **1日**で HACCPと従来の管理方法との違いを踏まえ、考え方、仕組み、構築方法まで、必要な要素を **漏れなく講義します**。
- ◆ 講義だけではなく原則をしっかり押さえた簡単な演習も取り入れ、**実践的な取り組み方** を学ぶことができます。
- ◆ HACCPの仕組みを構築するに際しての基礎的知識の説明も充実させ、**品質管理知識の基礎確認** の講義としてもご活用頂けます。

セミナーの進め方

STEP1 HACCPについての基礎的事項を座学で理解頂きます。

STEP2 HACCPシステムの構築に関して説明し、実際に作業頂きます。

STEP3 HACCPシステムの構築に必要な品質管理基礎知識も解説します。

STEP4 実習にて作成した成果物を評価し、ポイントをアドバイスします。



一般財団法人 日本食品検査

カリキュラム

【時 間】 9：30～17：30

講習内容	主な内容	方法
1. HACCP の基礎知識	HACCPと従来法との違いを含め、7原則12手順やHACCPと一般衛生管理プログラムの関係など、HACCP の基礎について解説します。またHACCPと言っても様々あり、日本ではどのようなものが導入されているのかを説明します。	講義
2. 一般衛生管理プログラム（PRP）と、HACCP の準備	HACCPの種類に応じて、どのような一般衛生管理プログラム（PRP）が求められているかを解説します。また洗浄・殺菌や防虫防鼠、従業員管理など、PRP構築に際して必要な基礎知識を簡単に解説します。	講義
3. 危害分析をやってみよう	原料、工程、重要管理点など工程毎に区切って、実例を示しながら危害分析のやり方を解説します。また危害分析を進める中で、生物的、化学的、物理的の危害に関する個々の基礎知識も解説します。 進め方を講義した後、実際に簡単な危害分析を実施して頂きます。	講義 演習
4. HACCPプランを作ろう	危害分析で決定されたCCPに対してHACCPプランを作成します。作成方法の事例を基に解説した後、実際にプランを作成して頂きます。	講義 演習
5. まとめと、HACCP の制度化	セミナー全体を振り返り、質疑応答を受け付けます。またHACCP制度化までの流れや背景、今後の見通しなどを解説します。	講義

※上記のカリキュラム内容は、変更になる場合がございます。

セミナー受講料

18,000円（昼食・テキスト代を含む、税別）

◆お問い合わせ◆

札幌検査所 TEL：011-612-1530
首都圏事業所 TEL：03-6436-8767
関西事業所 TEL：078-302-1083
事業開発部 TEL：03-6436-8773

仙台検査所 TEL：022-254-8991
名古屋検査所 TEL：052-671-5309
福岡検査所 TEL：092-451-7259

ホームページ <http://www.jffic.or.jp>

