

3日間で しっかり学ぶ

修了証

発行コース

「HACCP実践」コース

現場に即して考える

次のような方におすすめ！

- 企業内で HACCP を構築する際に **中心となるメンバーの教育** に
- HACCP の **知識をより深めたい方**
- HACCP は以前学んだが、**久しく携わっていなかった方**



当コースの特徴

特徴 1.

講義の後にその演習を配置することで、実践に役立つように配慮するとともに、**手を動かしながら理解する**ことを重視しています。

特徴 2.

HACCP の仕組みを構築するに際して悩みどころとなる基準の決め方などについて、使えるデータやその活用方法を **事例を交えて解説**します。

特徴 3.

各ハザードや一般的衛生管理事項に絡む品質管理の基礎知識についても、丁寧に解説します。

特徴 4.

システムを構築した後のシステム検証のあり方についても、実例を交えながら解説します。



主なカリキュラム（主なもの）

講習名	主な内容	方法
1. HACCP の基礎知識	HACCP の考え方と仕組み、および、日本における制度化の中身と求められている内容について解説します。HACCP を含む仕組みには様々なものがあり、それぞれの違いについても随時取り上げます。	講義
2. 一般衛生管理プログラム（PRP）と、HACCP の準備	HACCP の前提条件プログラムは導入するシステムによって要求が若干異なります。それぞれの規格の要求と、横断的内容である原材料管理、サニテーション、防虫防鼠等、品質管理の基礎部分について講義します。	講義 演習
3. 生物的危害について	生物的危害に分類される細菌、真菌、ウイルスなどの種類や特徴、管理のポイントなどについて解説します。基礎的事項を講義した後、原料や工程の事例に対して、そこに潜む生物的危害を検討して頂きます。	講義 演習
4. 化学的危害と物理的危害	化学的危害と物理的危害について、考慮すべきものを挙げるとともに、その特徴や管理のポイントを解説します。生物的危害同様、事例に対する危害のピックアップを実施して頂きます。	講義 演習
5. 危害要因分析の実施	危害要因分析と、CCPの設定に関する手順を説明します。説明の後、グループで事例に対する危害分析を実施頂き、発表の後、内容を検討、解説します。	講義 演習
6. HACCP プランの作成	危害要因分析で抽出されたCCPに対して、HACCP プランの作成方法の手順を説明と、作成の際に必要な知識についての講義を併せて実施します。説明の後、グループでプランを作成頂き、発表の後、内容を検討、解説します。	講義 演習

※上記のカリキュラム内容及び時間は、変更になる場合がございます。

セミナー受講料

44,000円（テキスト代を含む、税込）

【時間】

1日目：10:00～18:00

2日目：9:00～18:00

3日目：9:00～17:00

◆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>



一般財団法人 日本食品検査