

3日間でしっかり学ぶ

「新」HACCP3日コース

修了証

発行コース

HACCPに関する3日間講習について、HACCP実践コースから「新」HACCP3日コースへ名称を変更し、内容をリニューアル致しました。

リニューアルの概要

メインテキストとして、一般社団法人食品衛生登録検査機関協会発行「HACCP講習会テキスト」を導入します。同テキストは、厚生労働省が示した『総合衛生管理製造過程の承認制度に係る「HACCPシステムについての相当程度の知識を持つものと認められる者」の要件等について』（平成9年2月2日衛食第31号）に基づき、関係団体で構成された「HACCP連絡協議会」が作成した「HACCPに係る専門講師養成講習会」における資料を基礎として、一般財団法人日本食品分析センターで活用されてきたテキストをもとに、食品衛生登録検査機関協会HACCP作業部会において編集されたものです。また、講習内容の同一性を確保するため、日本食品分析センターと日本食品検査で共同開催致します。

次のような方におすすめ

- ・食品工場で働く方
- ・HACCPチームメンバーとして、HACCPシステムの構築や運用に取り組む方
- ・食品工場のHACCP運用状況を確認する方(内部監査や取引先監査を行う方)

本コースの特徴

- ・講義だけではなく、グループ演習により手を動かしながら、学んで頂きます。
- ・複数のモデルケースを基に、実践的な演習を行います。
- ・ISO 22000、FSSC 22000、SQF Level 2などに不可欠なHACCPを正しく理解いただくためにお勧めです。
- ・『総合衛生管理製造過程の承認制度に係る「HACCPシステムについての相当程度の知識を持つと認められる者」の要件等』の講習会に相当します。
- ・FSMS審査員資格基準:JRCA AF140”概ね3日間のHACCP講習の修了”に対応しています。



主なカリキュラム	主な内容	方法
HACCPシステムとは	HACCPの特徴、用語の定義など基礎的な内容を学びます。	講義
危害要因とは	生物的、化学的、物理的危険要因について、それぞれの特徴や制御方法を学びます。	
一般衛生管理プログラムについて	HACCPシステムの前提となる一般衛生管理プログラムについて、目的や要件、手順書の作成や運用方法を学びます。	
HACCP適用のための7原則と12の手順	コーデックス委員会の定めたHACCPを導入する手順である7原則12手順について、モデルケースを使用して学びます。	
製品説明書及びフローダイアグラムの作成・確認	受講者がHACCPチームのメンバーとなり、複数の事例の食品の製造工程について、HACCP12手順に基づきHACCPプランまで作成します。その後、発表、比較検討、質疑応答を行って、理解を深めます。	グループ演習
危害要因分析の実施		
HACCPプランの作成		

タイムスケジュール (予定)

1日目: 9:30~18:00

2日目: 9:00*1~19:00*2

3日目: 9:00*1~17:00

※1 会場により8:40頃になる場合があります。

※2 20時頃まで掛ることがあります。

セミナー受講料
44,000円
(テキスト代を含む、税込)

◆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/seminar>



(QRコード)



一般財団法人 日本食品検査