

3日間でしっかり学ぶ

「HACCP3日」コース

修了証発行



次の方に
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）

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。
- 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」を使用します。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。
- 2025年度までは一般財団法人日本食品分析センターとの共催でしたが、**2026年度からは、日本食品検査による単独開催**となります。

※HACCPの基本を学びたい方は、『HACCP1日コース』がございます。

カリキュラム

主なカリキュラム	主な内容	方法
1. 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
2. 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。	
3. 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。	
4. HACCP摘要のための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。	
5. 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
6. 危険要因分析の実施		
7. 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 ※1 会場により8:40頃になる場合があります。

3日目： 9:00※1～17:00 ※2 20時頃まで掛ることがあります。

セミナー受講料 **48,400円** (テキスト代を含む、税込)

Webからのお申し込みも可能です。

www.jffic.or.jp/seminar



(QRコード)

お問い合わせ

札幌検査所 tel. 011-612-1530	仙台検査所 tel. 022-254-8991	首都圏事業所 tel. 03-6436-8767
名古屋検査所 tel. 052-671-5309	関西事業所 tel. 078-302-1083	福岡検査所 tel. 092-451-7259