

1 日目：2 月 4 日（木）



開講の挨拶：本間会長代行



第 22 期受講者の皆様



第 1 講座は HACCP7 原則と 12 手順、講師は本講座の創始者である横山理雄先生から始まり、午前 2 講座と午後 3 講座の HACCP の基礎 5 講座。講師先生方は持てる知識と経験を全開して熱弁、初めて知る HACCP の知識は新鮮と驚きがいっぱい、ビジネスにも大いに役立ちそうと、長～い 1 日目は頭と体が少々お疲れです。

2 日目：2 月 5 日（水）



2 日目は、HACCP システムの実践研修、冷凍餃子を事例にしてフローチャート作成、動線・ゾーンニング、総括表を作成して、認証プラン作成の実習。講師からの実習説明に期待が膨らみます。



グループ実習の始まり、まずグループ内でリーダーを決めます。最初の課題フローチャートの作成演習では、思わず全員立ち上がり、さてどう進めよう？ すかさず、講師が近寄ってアドバイス、1日目講義の内容を思い出し、相談しながら進めます。



フローチャートの作成結果をグループ毎に発表、やや、あんなやり方でも良いの？とか、あ〜いうフロー気がつかなかった！とか、だんだん知識が身についてきます。



次は動線・ゾーンニング：清潔ゾーンと非清潔ゾーン、交差のないようにするのは難しい、グループの知恵を総結集して、演習成果を発表します。



2日目の最後は意見交換会、恒例のアルト地ビール（横浜ビール）で一期一会と養成講座の成功を祝して乾杯、一言スピーチの自己紹介と名刺交換は今後のビジネスに役立ちそう、なんか良いことありそう・・・！

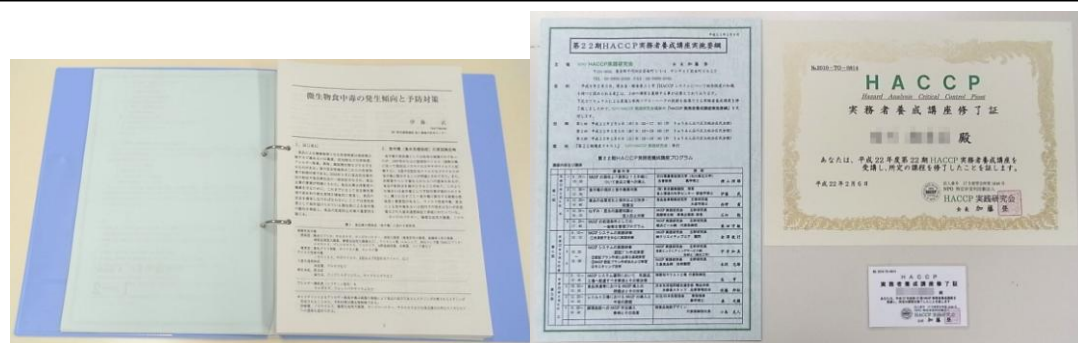
3日目：2月6日（土）



3日目は HACCP システムの導入事例の 4 講座



講座の最後は 30 問の理解度テスト。60 点以上の方に HACCP 実務者養成講座の修了証をお渡しします。第 22 期の受講者は全員合格ライン、職場に戻ってのご活躍を期待します。



講座のテキスト 1 冊には HACCP の全てが、講師の力作です。

そして、3 日間の講習修了時には、養成講座実施要綱、実務者養成講座修了証、ポケット版修了証の 3 点セットをお渡しします。