

# ～第41期～

## HACCP実務者養成講座ご案内

確実に安全な食品を消費者に提供するため、食品衛生のレベルアップは急務です。当会ではHACCP手法を広く食品関連事業者へ普及させる活動として『HACCP実務者養成講座』を年2回開催しています。講座をスタートして20年間に1500名の方に修了証を授与致しました。

尚、HACCP制度化が公布され、原則すべての食品営業者はHACCP導入が義務付けられました。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践例等の解説もプログラムに入れました。

3日間の実務者養成講座の修了者は次の要件を含め、食品安全衛生管理の推進者として活躍できます。

- \* 食品衛生法第13条総合衛生管理製造過程承認制度による要件として、食品製造者が承認申請書作成にあたって、**相当程度の知識を取得した者**が必要と規定されています。  
(平成9年2月3日付け衛食31号、衛乳36号通達)
- \* HACCP支援法の申請にも上記同様な要件となっています。(平成25年7月1日施行)
- \* 「輸入加工食品の自主管理ガイドライン」、欧米等輸出水産品製造にもHACCPが要件付けられています。
- \* ISO22000の認証取得を目指す企業は、その組織内にHACCP実務者が要件付けられています。
- \* **ISO22000の審査員補等の資格要件としての3日間講習に該当します。**

**主催** 『NPO HACCP実践研究会』 会長 宮地 竜郎  
〒101-0032 東京都千代田区岩本町1-1-4 サンサイド岩本町ビル2F  
TEL: 03-5856-2039 FAX: 03-5856-2041  
E-mail [info@haccp.gr.jp](mailto:info@haccp.gr.jp) ホームページ <http://www.haccp.gr.jp/>

**教材** テキスト作成委員会・編集 約140頁

**開催日** 2019年2月21日(木)、22日(金)、23日(土)の3日間

**場所** 品川区東大井5-1-8-1 (JR大井町駅前) TEL 03-5479-4100  
きゅりあん(品川区立総合区民会館)5階 第2講習室

**定員** 40名

**会費** 3日間通し参加会費 66,000円 (但し、当会会員63,000円)  
(教材、講習料、意見交換会)(昼食は個人負担)

1日の参加会費 23,000円 (1日ごと3期の参加で修了証を授与致します。)

お振込先: みずほ銀行 大森支店 支店番号: 196 口座番号: 2248617

普通口座 口座名: <sup>ハ</sup> <sup>サ</sup> <sup>フ</sup> <sup>シ</sup> <sup>ツ</sup> <sup>キ</sup> <sup>ン</sup> <sup>キ</sup> <sup>ョウ</sup> <sup>カ</sup> <sup>イ</sup>  
HACCP実践研究会

※ お手数ですが必ず振込にてお願いします。振り込み手数料は申込者負担でお願いします。

**締切期限** 平成31年2月10日(金)



講習風景



2日実践研修



講座修了証

### 主な講師紹介

伊藤 武	獣医学博士	食品微生物学・食中毒対策の第一人者。(財)東京顕微鏡院 食と環境の科学センター理事。元東京都立衛生研究所微生物部長。元日本食品微生物学会理事長。
落 亨		前(株)愛知ヤクルト工場代表取締役社長。元(株)ヤクルト本社理事 HACCP 制度以前からHACCP 的対策を推進。業界のモデル工場として評価されています。
佐藤邦裕		公益社団法人 日本食品衛生協会 技術参与。品質管理者として具体的施策と指導力とその基準設定は流通業界の HACCP 最高指導者。