

第41期 HACCP実務者養成講座プログラム

きゅりあん（品川区立総合区民会館）5階 第2講習室					
講義内容			講師		
第一日 主査 宇井加美	平成 31年 2月 21日 木曜日	9:30	開会挨拶	HACCP 実践研究会 会長	
		1	9:30~ 11:00	HACCPシステムによる衛生管理のメリット 3日間の講座ガイダンス、 HACCPと一般衛生管理、前提条件プログラム、 7原則12手順とHACCP導入具体的手順	静岡理科大学物質生命学科 准教授 農学博士 宮地竜郎
		2	11:10~ 12:30	HACCPで管理対象になる危害要因（Ⅰ） 生物学的危害（食中毒菌、ウイルスなど） および 防止対策	（財）東京顕微鏡院 食と環境の科学センター 理事 獣医学博士 伊藤武
			12:30~13:30	昼食	
		3	13:30~ 14:30	HACCPで管理対象になる危害要因（Ⅱ） 化学的危険・腐敗微生物及び防止対策 アレルギー	東京海洋大学 海洋生物資源学部 食品流通管理専攻教授 工学博士 濱田奈保子
		4	14:40~ 15:40	HACCPで管理対象となる危害要因（Ⅲ） 物理的危険（各種異物ほか）及び防止対策	（公）日本食品衛生協会 技術参与 佐藤邦裕
		5	15:50~ 16:50	HACCPシステムの前提条件実施例（Ⅰ） 食品工場の有害生物（ねずみ・昆虫等）の防止対策	国際衛生（株）技術研究所 主任 研究員 鈴庄則之
	6	17:00~ 18:00	2日目の実習研修ガイダンス 実習内容の説明とHACCP認証プランの説明	HACCP 実践研究会 副理事長 技術士（衛生工学） 宇井加美	
	7	18:00~ 20:00	意見交換会 6階 大会議室	受講者全員、講師、幹事、会員など参加	
第二日 主査 子林勝義	平成 31年 2月 22日 金曜日	1	HACCPシステムの実践研修 認証プランの作成実習（グループワーク） ①実習食品の工程説明 （食品加工の流れと設備機器の説明） ②実習食品のHACCPプラン作成 フローチャート、配置図（ゾーン区分、動線図） 危害分析、総括表、CCP整理表 （グループワーク、グループ毎の発表） ③実践研修の指導および講評	HACCP 実践研究会 副理事長 技術士（衛生工学） 宇井加美 HACCP 実践研究会 主幹研究員 小島克人 主幹研究員 久保田徹 HACCP 実践研究会 副理事長 本間忠雄 ほか講師2~3名参加	
第三日 主査 安達成明	平成 31年 2月 23日 土曜日	1	9:10~ 10:10	HACCP手法導入の前提条件実施例（Ⅱ） 一般的衛生管理要件の定着とシステム検証の徹底	（有）星加（HOSHIKA） 取締役 HACCP 実践研究会主幹研究員 落亨
		2	10:20~ 11:20	HACCP手法導入の前提条件実施例（Ⅲ） 菓子工場におけるHACCPシステムの運用と管理	元カルビー（株）研究開発本部 HACCP 実践研究会 主幹研究員 技術士（農業部門） 子林勝義
		3	11:30~ 12:30	HACCP手法導入の実践例（Ⅰ） HACCP手法導入事例①	（HACCP導入食品施設の講師）
			12:30~13:30	昼食	
		4	13:30~ 14:30	HACCP手法導入の実践例（Ⅱ） 調理施設等へのリテール HACCP手法導入事例②	（株）食品施設デザイン 代表取締役社長 HACCP 実践研究会 主幹研究員 小島克人
		5	14:40~ 15:40	HACCP手法導入の実践例（Ⅲ） 店舗等へのリテール HACCP手法導入事例③	（株）スーパーストックトーキョー 企画商品部 山森純子
		6	15:40~ 16:10	HACCP手法を活用するためのヒント	HACCP 実践研究会 副理事長 技術士（衛生工学） 宇井加美
		7	16:10~ 16:30	理解度テスト、研修の質疑応答	HACCP 実践研究会 主幹研究員 宮地洋二郎
	8	16:30~ 16:50	修了証書授与	HACCP 実践研究会 会長	

* 講師の方のご都合等によりプログラムの変更がある場合もあります。ご了承ください。