

第49期 HACCP実務者養成講座プログラム

会場 大井町 きゅりあん 5階 第4講習室

		講義内容	講師	
第一日 主査	令和5年8月3日 木曜日	受付 9:30	HACCP 実践研究会 受付事務局	
		9:30~45	3日間の講座ガイダンス 開催注意事項説明 HACCP 実践研究会 事務局	
		1 9:45~11:00	開催挨拶 HACCPシステムによる衛生管理のメリット 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 教授 HACCP 実践研究会会長 博士（農学） 宮地 竜郎
		2 11:10~12:00	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 名誉所長 獣医学博士 伊藤 武
		12:00~13:00	昼食	
		3 13:00~14:00	HACCPで管理対象になる危害要因（Ⅱ） 化学的・腐敗微生物及び防止対策 アレルギー	東京海洋大学 学術研究院・ 食品生産科学部門・教授 博士（工学） 濱田 奈保子
		4 14:00~15:00	HACCPで管理対象となる危害要因（Ⅲ） 物理的・物理的及び防止対策	公社）日本食品衛生協会 技術参与 佐藤 邦裕
		5 15:15~15:45	HACCPプランの作成ポイント （カルビーでの事例を参考に） グループ分けと参加者紹介	元カルビー㈱研究開発本部 HACCP 実践研究会 主幹研究員 技術士（農芸化学） 子林 勝義
6 15:45~16:45	2日目の実習研修ガイダンス 実習内容等の説明	HACCP 実践研究会 技術士（農芸化学） 子林 勝義		
第二日 主査	令和5年8月4日 金曜日	1 9:15~12:00 （昼食）	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） ③HACCP活用のヒント ④実践研修の指導および講評 （注：休憩、換気は進行状況に応じて適切に実施） HACCPプランのまとめと質疑応答	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 子林 勝義 小島 克人 久保 田 徹 GW 支援：HACCP 実践研究会幹事他 久保 田 徹
		18:15~19:30	情報交換会 （退出 19:30~19:45 後片づけ）	受講者・講師・幹事・当会会員参加
第三日 主査	令和5年8月5日 土曜日	1 9:15~10:20	HACCP手法導入の前提条件実施例（Ⅰ） 食品工場の危害の本当の恐さとその防止対策	東京海洋大学非常勤講師 進藤 博且
		2 10:30~11:20	HACCP手法導入の前提条件実施例（Ⅱ） 食品工場の有害生物（ねずみ・昆虫等）の防止対策	国際衛生㈱技術研究所 HACCP 実践研究会 鈴庄 則之
		3 11:30~12:20	HACCP手法導入の前提条件実施例（Ⅲ） 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（HOSHICA）取締役 HACCP 実践研究会主幹研究員 落 亨
		12:20~13:10	昼食	
		4 13:10~14:00	HACCP手法導入の実践例（Ⅰ） リテール HACCP 手法の運用事例	リテール HACCP 研究所 所長 山森 純子
		5 14:10~15:00	HACCP手法導入の実践例（Ⅱ） 食品関連の HACCP 活用事例	共栄製茶㈱ 取締役 京都テクノセンター長・品質保証部長 立開 康司
		6 15:10~16:00	HACCP手法導入の実践例（Ⅲ） 食品工場・リテール HACCP 手法導入事例	食品施設デザイン HACCP 実践研究会 小島 克人
		7 16:10~16:30	理解度テスト、正解説明 及び修了証の説明	HACCP 実践研究会 主幹研究員 宮地 洋二郎
8 16:30~16:45	修了証書授与 （退出 16:45~16:55 消毒整備 後片づけ）	HACCP 実践研究会 会長 宮地 竜郎		

講師のご都合等により、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。講演中に窓開け換気を実施いたします。