

第51期 HACCP実務者養成講座プログラム（暫定）

会場		大井町 きゅりあん			
		講義内容	講師		
第一日 主査	令和6年8月1日 木曜日	受付 9:30		HACCP 実践研究会受付事務局	
		9:30~45 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 3日間の講座ガイダンス、 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	静岡理工科大学 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	13:00~13:50	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 アレルゲン	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	14:00~14:50	HACCPで管理対象となる危害要因（Ⅲ） 物理的危険 及び防止対策	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（農芸化学） 子林 勝義
5	15:00~15:30	HACCPプランの作成ポイント グループ分けと参加者紹介	HACCP 実践研究会		
6	15:30~16:45	2日目の実習研修ガイダンス 実習内容等の説明と	HACCP 実践研究会 技術士（農芸化学） 子林 勝義		
第二日 主査	令和6年8月2日 金曜日	1 9:30~12:00 (昼食) 13:00~17:00	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 フローダイアグラム、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 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 GW 支援：HACCP 実践研究会幹事他	
第三日 主査	令和6年8月3日 土曜日	1	9:30~10:20	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	食品衛生関連講師（予定）
		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(株)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(HOSHIKA) 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	食品衛生関連講師（予定）
		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		

参考プログラムです。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。講演中に窓開け換気を実施いたします。