

第51期 HACCP実務者養成講座プログラム (HP掲載用)

会場		大井町 きゅりあん 5F 第2講習室		
講義内容			講師	
第一日 主査	令和6年8月1日 木曜日	受付 9:15~9:30		HACCP 実践研究会受付 事務局
		9:30~9:55	講座ガイダンス 3日間の目的と開催注意事項	HACCP 実践研究会副理事長 本間 忠雄
		1 10:00~10:50	開催挨拶 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	HACCP 実践研究会 理事長 会長 宮地 竜郎
		2 11:00~11:50	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	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	公益社団法人日本食品衛生協会 佐藤 邦裕
		5 15:00~15:50 16:00~16:50	2日目ガイダンス グループワークの目的と生かし方 HACCPコミュニケーション HACCPチーム決定 HACCPについてのQ&A	受講者とGWリーダーアドバイザー 子林勝義、久保田徹、小島克人、野村尚良
6 17:00~18:00	グループによる作業 HACCP手順1~手順3研修	HACCP 実践研究会 研究員メンバー		
第二日 主査	令和6年8月2日 金曜日	1 9:30~12:00 (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実習食品の事例工程説明と手法の解説 (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) 危険分析、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	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 久保田徹、小島克人、 安達成明、野村尚良
		13:00~17:30		
		18:00~19:30	受講者・講師の交流会 (6F大会議室 移動)	受講者及び講師、当会幹事
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
		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	HACCP 実践研究会 技術士(農芸化学) 子林 勝義
		12:20~13:10	昼食	
		4 13:10~14:00	HACCP手法導入の前提条件実施例 (I) 冷凍食品業界企業の安全と衛生管理	「株式会社生活品質科学研究所(RIQL) 食品・HBC本部シニアマネージャー」 進藤 博且
		5 14:10~15:00	特別講演 HACCP手法導入の実践例(II) 「食品製造現場におけるロボット等導入及び運用時の衛生管理ガイドライン」制定の背景とその内容	農水省大臣官房新事業・ 食品産業部 食品製造課 西嶋 英樹
		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 安達 成明
8 16:30~16:45	修了証書授与 (退出 16:45~16:55 整備 後片づけ)	HACCP 実践研究会 会長 宮地 竜郎		

受講者の疑問やQ&AなどHACCPについてのコミュニケーションを予定します。

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。