

## 第52期 HACCP実務者養成講座プログラム案

会場：きゅりあん

		講義内容	講師
第一日	令和7年2月20日 木曜日	受付 9:10~9:20 (会場準備・受付)	HACCP 実践研究会受付事務局
		9:20~40 3日間の講座ガイダンス、NPOについて	HACCP 実践研究会 本間副会長
		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 13:00~13:50 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 14:00~14:50 HACCP で管理対象となる危害要因 (III) 物理的・腐敗微生物及び防止対策	日本食品衛生協会 技術参与 佐藤邦裕
5 15:00~15:50 HACCP 手法導入の前提条件実施例 (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 16:00~16:50 HACCP 手法導入の実践例 (I) 食品関連の HACCP 活用事例と GW に向けて	HACCP 実践研究会		
第二日	令和7年2月21日 金曜日	1 9:00~12:00 2日目の実習研修ガイダンス 実習内容等の説明とグループ分けと参加者紹介 (昼食) ① ガイダンス 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 HACCP チーム作り(自己紹介・役割分担) ③ 製品説明書(確認) ④ フローダイアグラム(作成) 物(原材料、製品、包材)・人・水・空気・廃棄物 HACCP システムの実践研修(グループワーク) ⑤ ゾーニング、動線 施設図の確認と改善 ⑥ 危害分析(3危害を探し出す) (製品フロー内から CCP を見つける) ⑦ 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) HACCP システムの実践研修(まとめ) ⑧ 実習食品での HACCP プランの解説(30分) ⑨ 実践研修の指導および講評(15分)	HACCP 実践研究会 技術士(農芸化学) 子林勝義 HACCP 実践研究会 副理事長 技術士(衛生工学) 宇井加美 主幹研究員 安達成明 主幹研究員 小島克人 主幹研究員 久保田徹 アドバイザー 野村尚良 山森純子 他
	18:10~19:30	情報交換会 参加者紹介、講師と Q&A	受講者と講師、幹事等
第三日	令和7年2月22日 土曜日	1 9:30~10:20 HACCP 手法導入の前提条件実施例 (II) 流通からの異物混入本当の恐さとその防止対策	(株)生活品質化学研究所 進藤博且
		2 10:30~11:20 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査察対応	未定
		3 11:30~12:20 HACCP 手法導入の実践例 (I) 食品関連の HACCP 活用事例	未定
		12:20~13:10	昼食
		4 13:10~14:00 HACCP 手法導入の実践例 (II) 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 (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
		6 15:10~15:40 HACCP 活用事例と現場活用できるヒント	HACCP 実践研究会 副理事長 宇井加美
		7 15:55~16:20 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 16:20~16:30 修了証書授与 (退出 16:40~16:50 消毒整備 後片づけ)	HACCP 実践研究会 理事長 宮地竜郎		

(都合により講師・プログラム内容の変更があります)