

## 第52期 HACCP実務者養成講座プログラム案

		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 本間忠雄	
		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) と GW について 食品関連の HACCP 活用事例と GW に向けて	HACCP 実践研究会 Q & A 含め活用実績実績を紹介		
第二日	令和7年2月21日 金曜日	1	9:00~12:00 (昼食) 13:00~18:00	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 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 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) ホテルの食品安全の取り組み	富士屋ホテル(株) 監査室 東信昭
		2	10:30~11:20	HACCP 手法導入の前提条件実施例 (III) 小麦の製粉からリテールベーカリーまでの 食品安全の注意点	(株)宮田 元日東富士製粉(株) 農学博士 佐々木康人
		3	11:30~12:20	HACCP 手法導入の実践例 (I) 工場運営から中小食品工場での HACCP の経験から	F・H・S(株) 元紀文食品安全センター 井上彰
		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)