

				会場：きゅりあん 5F 第4講習室	
		講義内容		予定講師	
第一日	令和7年8月7日 木曜日	受付 9:10～9:25 (会場準備・受付)		HACCP 実践研究会 受付事務局	
		9:25～45 3日間の講座ガイダンス、NP0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・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・化学的及び防止対策	元日本食品衛生協会 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	
		7 17:00～18:00	参加者のプレゼンテーションと自己紹介 HACCP コミュニケーション 活動の現状と Q&A	受講者全員	
第二日	令和7年8月8日 金曜日	1 9:10～12:00 (昼食)	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) 1日目に実施予定 ④ フローダイアグラム(作成) 人・物(原材料、製品、包材)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 井上 彰 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8月9日 土曜日	1 9:10～10:00	HACCP 手法導入の前提条件実施例(Ⅱ) 〇〇の食品安全の取り組み	食品関連講師予定	
		2 10:10～11:00	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	(株)宮田 元日東富士製粉(株) 農学博士 佐々木 康人	
		3 11:10～12:00	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	
		12:00～13:00 昼食			
		4 13:00～13:50	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 14:00～14:50	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 15:00～15:50	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	