

		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、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) 物理的危険及び防止対策	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 技術士 (農芸化学) 子林 勝義		
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 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 (昼食) 13:00~18:00 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) 精米 HACCP の現状 米の物流と農業政策	一社)精米工業会 精米 HACCP 規格審査委員 野村 尚良
		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		