

第54期 HACCP実務者養成講座 予定プログラム（案） 2026年1月12日版

				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8年2月26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 微生物検査部 博士（生物環境調節学） 森 哲也	
		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	
第二日	令和8年2月27日 金曜日	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 幹事・会員	
		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 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危害を探す）（フローから 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 他	
第三日	令和8年2月28日 土曜日	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	
		1 9:10～10:00	HACCP 手法導入の実践例（Ⅱ） 「精米 HACCP」の取得と管理について	全農パールライス（株）埼玉精米工場 工場長 西 岡 康 行	
		2 10:10～11:00	HACCP 手法導入の前提条件実施例（Ⅱ） 小麦の製粉からリテールペカリーまでの食品安全	（株）宮 田 元日東富士製粉（株） 博士（農学） 佐々木 康人	
		3 11:10～12:00	HACCP 手法導入の前提条件実施例（Ⅲ） HACCP システムを支える一般衛生管理に取り組む動機づけ	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	

講師・講演内容等については、変更の可能性もあります。