

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

講義内容				会場: きゅりあん 5F 第4講習室
令和8年2月26日木曜日				受付 9:10~9:25 (会場準備・受付)
				9:25~45 3日間の講座ガイダンス、NPOについて
				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 ^{プロトコル} 、7原則12手順とHACCP導入具体的手順
				2 11:10~12:00 HACCPで管理対象になる危害要因(I) 生物学的危険(食中毒菌、ウイルスなど) および 防止対策
				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 アレルゲン
				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
				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
				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
				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
				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 (グループワーキング、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)
				18:10~19:30 情報交換会 参加者紹介、講師とQ&A
令和8年2月27日金曜日				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
				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ベーカリーまでの食品安全
				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
				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
				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
				6 15:00~15:50 HACCP活用事例と現場活用できるヒント
				7 15:55~16:20 理解度テスト、正解説明 及び修了証の説明
				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)

講師・講演内容等については、変更の可能性もあります。