

～第55期～

HACCP実務者養成講座ご案内

確実に安全な食品を消費者に提供するため、食品衛生のレベルアップに役立てませんか？

当会ではHACCP手法を広く食品関連事業者へ普及させる活動として『HACCP実務者養成講座』を年2回開催しています。講座をスタートして **26年間に1968名**の方に修了証を授与致しました。現在、HACCP制度化が公布され、原則すべての食品営業者はHACCP管理の導入が義務付けられました。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践例の解説、グループワークで現場での活用も一緒に学べるようなプログラムも組み込みました。実務者養成講座の修了者は次の要件を含め、食品安全衛生管理の推進者として活躍できます。食品事業者だけでなく関係事業者がHACCPコミュニケーションで輪を広げています。

- * HACCP手法を導入する準備条件として、厚生労働省局長通達などで相当程度の知識を取得した者が必要と規定されています。(平成9年2月3日付け衛食31号、衛乳36号通達)
- * 「輸入加工食品の自主管理ガイドライン」、欧米等輸出水産品製造にもHACCPが要件付けられています。
- * ISO22000の認証取得を目指す企業は、その組織内にHACCP実務者が要件付けられています。
- * ISO22000の審査員補等の資格要件としての3日間講習に該当します。
- * HACCPが法制化し運用の中で、中小企業や食品関連企業へのHACCP活用に向けた講演を推進しています

主催 **『NPO HACCP実践研究会』** 会長 **宮地 竜郎**
〒101-0032 東京都千代田区岩本町1-1-4 サンサイド岩本町ビル2F
TEL: 03-5856-2039 FAX: 03-5856-2041
E-mail info@haccp.gr.jp ホームページ <http://www.haccp.gr.jp/>

教材 テキスト作成委員会・編集 約250頁
開催日 **2026年8月6日(木)、7日(金)、8日(土)**の3日間
場所 品川区東大井5-18-1(JR大井町駅前)TEL03-5479-4100
きゅりあん(品川区立総合区民会館) **5階第2講習室**

定員 40名
会費 3日間通し参加会費 66,000円 (但し、当会会員63,000円)
(教材、講習料、情報交換会、消費税込み)(昼食は個人負担)
1日の参加会費23,000円(1日ごと3期の参加でも修了証を授与致します。)

お振込先: **みずほ銀行 大森支店 支店番号:196 口座番号:2248617**
普通口座 口座名: **HACCP実践研究会**

※ お手数ですが必ず振込にてお願いします。振り込み手数料は申込者負担でお願いします。

締切期限 **2026年7月24日(金)**



実践研修



2日目グループワーキング



実施要項・修了書・ポケット修了書

主な講師紹介

子林勝義	子林技術士事務所 技術士(農業部門 農芸化学) 元カルビー 品質管理 当会自主認証部会リーダーとして、グループワーク中心に講演。
濱田奈保子	東京海洋大学院 食品生産科学部門 食品流通安全管理専攻 教授 アレルギーを含めた化学物質危害について、最新情報と学術的知見を含め講演。
佐藤邦裕	元公益社団法人 日本食品衛生協会 技術参事。 品質管理者として具体的施策と指導力とその基準設定は流通業界のHACCP最高指導者。