

| 第 56 期 HACCP 実務者養成講座参考プログラム(案) 会場：きゅりあん 5F 第 2 講習室 |                     |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                    |                     | 講 義 内 容                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 予 定 講 師                                                                                                                                                       |
| 第一日                                                | 令和 9 年 2 月 18 日 木曜日 | 受付 9:45~10:00 (会場準備・受付) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | HACCP 実践研究会 受付 事務局                                                                                                                                            |
|                                                    |                     | 10:00~10:30             | 3 日間の講座ガイダンス、NPO について                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | HACCP 実践研究会副理事長 宇井加美                                                                                                                                          |
|                                                    |                     | 1 10:30~12:00           | 開催挨拶 食品安全の歴史(腐敗・発酵)<br>HACCP システムによる衛生管理のメリット<br>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<br>HACCP 実践研究会会長<br>博士(農学) 宮地竜郎                                                                                                                    |
|                                                    |                     | 12:00~13:00             | 昼 食                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |
|                                                    |                     | 2 13:00~13:50           | 事業で取り組んだ HACCP 管理実例<br>HACCP 手法を導入した歴史と実例                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 当会幹事 講師                                                                                                                                                       |
|                                                    |                     | 3 14:00~14:50           | HACCP で管理対象になる危害要因(Ⅱ)<br>化学的危険・腐敗微生物及び防止対策<br>「カビ毒、食品添加物、PFAS」                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 東京海洋大学 学術研究院・<br>食品生産科学部門・教授<br>博士(工学) 濱田奈保子                                                                                                                  |
|                                                    |                     | 4 15:00~15:50           | HACCP で管理対象となる危害要因(Ⅲ)<br>物理的危険 工場や施設での原因と管理                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | HACCP 実践研究会<br>技術士(農芸化学) 子林勝義                                                                                                                                 |
|                                                    |                     | 5 16:00~16:50           | HACCP で管理対象になる危害要因(Ⅰ)<br>生物学的危険(食中毒菌、ウイルスなど)<br>および 防止対策 危険はどこから?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | (財)東京顕微鏡院<br>食と環境の科学センター 微生物検査部<br>博士(生物環境調節学) 森哲也                                                                                                            |
| 第二日                                                | 令和 9 年 2 月 19 日 金曜日 | 6 17:00~17:50           | HACCP 管理実例(業界別)<br>業界として必要な技術と組織の考え                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 当会幹事 講師                                                                                                                                                       |
|                                                    |                     | 7 18:00~19:30           | 情報交換会 参加者紹介、講師と Q&A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 受講者全員 と 講師、幹事等                                                                                                                                                |
|                                                    |                     | 1 9:10~12:00            | GW 実習研修ガイダンス<br>HACCP 手法導入の実践<br>HACCP チーム・手順 1, 2, 3 の実習<br>実習内容等の説明とグループ分けと参加者紹介<br>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ビデオ説明<br>② HACCP チーム作り(自己紹介・役割分担)<br>③ 製品説明書(確認)<br>④ フローダイアグラム(作成)<br>人・物(原材料、製品、包材)水・空気・廃棄物<br>HACCP システムの実践研修(グループワーク)<br>⑤ ゾーニング、動線 施設図の確認と改善<br>⑥ 危害分析(3 危害を探す)(フローから CCP を見つける)<br>⑦ 危害分析、総括表、CCP 整理表<br>(グループワーキング、グループ毎の発表)<br>HACCP システムの実践研修(まとめ)<br>⑧ 実習食品での HACCP プランの解説(30 分)<br>実践研修の指導および講評(15 分)<br>⑨ GW 講 評 | HACCP 実践研究会<br>技術士(農芸化学) 子林勝義<br><br>HACCP 実践研究会 副理事長<br>技術士(衛生工学) 宇井加美<br><br>主幹研究員 安達成明<br><br>主幹研究員 小島克人<br><br>アドバイザー<br><br>野村尚良<br>井上彰<br>佐々木康人<br>加納久敏 |
|                                                    |                     | (昼食)                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |
|                                                    |                     | 13:00~19:00             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |
|                                                    |                     |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |
|                                                    |                     |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |
|                                                    |                     |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |
| 第三日                                                | 令和 9 年 2 月 20 日 土曜日 | 1 9:10~10:00            | HACCP 手法導入の前提条件実践例(Ⅰ)<br>異物実例と対策 査察や審査での目線                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 公社)日本食品衛生協会<br>技術参与 佐藤邦裕                                                                                                                                      |
|                                                    |                     | 2 10:10~11:00           | HACCP 手法導入の前提条件実施例(Ⅱ)<br>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<br>主任研究員 鈴庄則之                                                                                                                                    |
|                                                    |                     | 3 11:10~12:00           | HACCP 手法導入の前提実践例(Ⅲ)<br>リテール HACCP 手法の運用事例                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | リテール HACCP 研究所<br>所 長 山森純子                                                                                                                                    |
|                                                    |                     | 12:00~13:00             | 昼 食                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |
|                                                    |                     | 4 13:00~13:50           | HACCP 手法導入の実施例(Ⅰ)<br>HACCP 手法を活用した事業好転事例                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 吉川食品(株)<br><br>吉川優吾                                                                                                                                           |
|                                                    |                     | 5 14:00~14:50           | HACCP 手法導入の実践例(Ⅱ)<br>食品工場・リテール HACCP 手法導入事例                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 食品施設デザイン<br>HACCP 実践研究会 小島克人                                                                                                                                  |
|                                                    |                     | 6 15:00~15:50           | HACCP 手法導入の実践例(Ⅲ)<br>HACCP の具体的活用と現場活用できるヒント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | HACCP 実践研究会<br>副理事長 宇井加美                                                                                                                                      |
|                                                    |                     | 7 16:00~16:25           | 理解度テスト、正解説明 及び修了証の説明                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | HACCP 実践研究会<br>主幹研究員 安達成明                                                                                                                                     |
|                                                    |                     | 8 16:25~16:45           | 修了証書授与<br>(退出 16:40~16:50 消毒整備 後片づけ)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | HACCP 実践研究会<br>理事長 宮地竜郎                                                                                                                                       |

\* 55 期の講師・講演内容を表示、56 期は講師確定後時間変更含め正式なものの表示予定。NPO HACCP 実践研究会