

HACCP責任者研修(3日間)

本研修は平成30年度農林水産省の“食品の品質管理体制強化対策事業”の“研修指導要領”に準じた内容(HACCP責任者研修相当)となっています

関西大学梅田キャンパスで好評の通学式セミナーを3日間で開催!

<責任者研修> “HACCPに基づく衛生管理”のための研修会

- ✓ 厚労省「HACCPシステムについての相当程度の知識を持つと認められる者」を育成します。
- ✓ グループで一つではなく、個別にHACCPプランを作成していただきます。そして、講師がひとり一人にきめ細かい指導をすることで、修了者全員の理解を確実にします。
- ✓ 思考の過程を重視するプログラムを採用することで、実践的な応用力を育成します。
- ✓ 演習はノートパソコン(エクセル・ワード等が使用可能)をご持参いただくと便利です。
- ✓ テキストは参加申し込み後に e-メールによるファイル便でお送りします。

代表講師

鈴木英雄

一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ 主任講師

食品メーカーにて製造、設計、検査、品質管理等の各部門に勤務。この間、ISO9001、総合衛生管理製造過程認証制度(厚生労働省)、ISO22000等のシステム構築・認証取得に携わり、また、数多くの工場監査に対応する。これらの経験を活かし、2018年度に農林水産省補助事業として開催したHACCP研修をはじめ、各地で開催する食品安全衛生に関わるセミナーの講師を務める。一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ主任講師。



【研修プログラム監修】元 関西大学化学生命工学部 特任教授 広田鉄磨

<開講期間>

令和2年8月25日(火)10:00 ~ 8月27日(木)17:30 (3日間連続) ※初日9:30受付開始

<研修会場>

ウインクあいち(愛知県産業労働センター) 名古屋市中村区名駅4丁目4-38 1209室

<受講料>

50,000円 (税込)

新型コロナウイルスへの対策

- ・会場の収容人数の1/3を定員とし、密にならないように配慮して運用しております。
- ・スクール式の座席配置で、対面接触が少なく、十分な距離をとり、運用しております。
- ・消毒液を配備し、デスク、ドアノブ等を消毒しております。
- ・受講の際はマスクをお持ちいただき、ご着用ください。
- ・発熱等の症状がある方、患者等の接触等、心当たりのある方は参加をお控えください。

<お申込み>

「環境科学研究所」で検索し、トップページの「食品安全衛生セミナー」をクリック
リンク先の「HACCP責任者研修」よりお申込みください。

環境科学研究所

検索



申込みサイトURL: http://www.kankyokagaku.com/seminar_intro

不明な点は food@kankyokagaku.com までお気軽にお問い合わせください。

※最低催行人数に達しない場合、中止となる場合があります。

申込みサイトQRコード

【主催】株式会社 環境科学研究所 食品分析センター <<http://www.kankyokagaku.com/>>

名古屋市北区若鶴町152番地 TEL: 052-902-4456 FAX: 052-902-4601

(厚生労働省登録検査機関・ISO17025認定登録機関・日本GAP協会推奨検査機関)

HACCP責任者研修プログラム 令和2年8月25日～27日

8月25日(火)

開始	終了	内容
10:00	10:10	セミナーガイダンス
10:10	12:00	HACCP概論／一般衛生管理
12:00	13:00	昼食休憩
13:00	13:30	環境衛生／ペストコントロール
13:30	16:00	製品仕様書／フローダイアグラム／ 危害要因分析（途中休憩あり）
16:00	16:10	休憩
16:10	17:50	物理・化学・生物学的危害要因① （途中休憩あり）
17:50	18:00	翌日の作業の説明

(注)進捗により終了時刻が遅れる場合がありますので、ご了承ください。

8月27日(木)

開始	終了	内容
9:30	9:40	昨日のまとめ 本日の課題説明
9:40	12:00	HACCPプラン作成演習（途中休憩あり）
12:00	13:00	昼食休憩
13:00	17:30	HACCPプランの発表と講評（途中休憩あり） 修了証授与

(注)進捗により終了時刻が遅れる場合がありますので、ご了承ください。

8月26日(水)

開始	終了	内容
9:30	12:00	生物学的危害要因②／HACCPプラン／ HACCPプラン作成事例紹介 （途中休憩あり）
11:00	12:00	HACCPプラン作成演習
12:00	13:00	昼食休憩
13:00	17:20	HACCPプラン作成演習（途中休憩あり）
17:20	17:30	翌日の作業の説明

(注)進捗により終了時刻が遅れる場合がありますので、ご了承ください。

<受講にあたって>

○可能な方はノートパソコンをお持ちください。
HACCPプラン作成時に、エクセル、ワードなどを使用すると、修正しやすくとも便利です。

○本研修では、単に知識を詰め込むだけではなく、自社に戻って実際に活用できるようになっていただくため、講師がひとり一人の理解度に合わせて徹底指導いたします。進捗に不安のある方は、講義後も講師が残りますので、追加指導を受けることもできます。

“実践で使えるHACCP”をひとり一人の理解度に合わせて、習得できるまで徹底指導いたします！

<新型コロナウイルス対策について>

- 会場の収容人数の1/3を定員とし、密にならないように配慮して運用しております。
- スクール式の座席配置とし、受講者一人ひとりが個別にHACCPプランを作成して発表する形式です。
受講者間の対面接触が少なく、十分な距離をとって運用しております。
- 消毒液を配備し、講義前後には消毒を行っております。
- 受講の際はマスクをお持ちいただき、ご着用ください。

<会場へのアクセス>

ウインクあいち（愛知県産業労働センター）
〒450-0002 名古屋市中村区名駅4丁目4-38 1309室

【電車をご利用の場合】

名古屋駅(JR・名鉄・近鉄)より

- JR名古屋駅桜通口から：ミッドランドスクエア方面 徒歩5分
- ユニモール地下街5番出口から：徒歩2分
- 名駅地下街サンロードから：ミッドランドスクエア、マルケイ観光ビル、名古屋クロスコートタワーを經由 徒歩8分
- JR新幹線口から：徒歩9分

