



HACCP 基礎と食品衛生 7S 講座

セミナー概要

今後、法律の改正により、「食の安全」レベルを向上する手法の HACCP（ハサップ）を食品メーカーだけでなく飲食店や販売店でも実践しなければならない見通しです。そのため、こうした知識や具体的な管理手法を従業員に教育する動きが日本中で始まっています。

本講座では、「食の安全」を達成するためには「どの様な考え方をしなければならないか」に主眼を置き、HACCP の基礎はもちろん、そのベースとなる食品衛生 7 S 「整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・しつけ・清潔」をワークショップ形式で習得していただきました。

この講座で得た知識を、現職場や今後の就職先に広め、生かしていただきたいと思います。

タイトル		カリキュラム
1 回目	食品衛生管理のトレンドと課題	<ul style="list-style-type: none">・食品衛生管理の課題（食品工場／飲食業）・「HACCP 義務化の最新動向」・基本となる「食品衛生 7 S」の目的と効果 （①食品の安全とは / ②食中毒予防の三原則と具体的な 注意事項 / ③異物混入対策） <ワークショップ> 食品衛生 7 S について
2 回目	HACCP 活動の基礎知識	<ul style="list-style-type: none">・HACCP の進め方と基礎知識・HACCP 計画書の作成 <ワークショップ> HACCP 計画書の作成（簡易版）



講師

講師プロフィール

講師名： 安並 信治 モーションマインド代表

経歴：

製薬会社の研究員から食品業界に転職。20 年間、研究、製造、営業に従事。「しゃべれる技術者」として、社内外の折衝業務を担当。途中、工業界の生産性向上&人財教育コンサルタントに転身。その経験を以って食品業界に戻り、営業、工場長、お客様相談室長に。

2014 年、食品企業の危機管理業務コンサルタントとして「モーションマインド」を設立。 HACCP、商品開発、生産管理、FSMA 支援を行っている。

難解な用語を避け、かみ砕いた言葉でわかりやすい講義が好評。食品安全 7S 提唱者である米虫節夫氏の門下生。



資格：

国際 HACCP 同盟認定リードインストラクタ
JHTC 認定フードディフェンスコーディネータ
米国 FSMA FSPCA 認定 PCQI

受講者の声

自社でやるべき方向性が見えてきた。自社で取り組んでいる事と、取り組めていない事の再確認はすぐに生かせる。

7S をしっかりしていないと次のステップに進めないということ。基本が大事。

自社の衛生に対する従業員の意識向上を目指して会社に広めたい。

とても参考になりました。いろんな情報が入手できて良かったです。もっと勉強する必要性を感じました。

(2 日目の) 朝一番に昨日の復習があり、意図されている講義内容の流れをより理解できたのは良かったと思います。今回の研修で HACCP の取り組みに対して、明確に指針を示していただけた。今までに受講した関連講習内容を総括することができた。

内容がすごく濃くて勉強になりました。なかなかハードですぐに実践することは難しいですが、生かしていきたいです。またぜひ学ばせていただきたい。

スキルアップする上で、すごく勉強できた 2 日間でした。

