

HACCP 実践研修 ～第 1 期・2 期～

セミナー概要

今、全世界で「食の安全・安心」に大きな注目が集まっています。これは生産物のみならず、食品製造の「衛生管理」においても同様で、国際標準ともいえる HACCP 手法での衛生管理が求められています。この世界の潮流に足並みを揃えるべく HACCP の制度化に向けた動きがみられるところで、食品衛生管理レベルのさらなる向上が求められています。この講座では、国際標準の衛生管理技法「HACCP」について、その基本知識から計画書の作成方法までを学び、職場の衛生管理のレベルアップを目指しました。

回数	タイトル	カリキュラム
1 回目	HACCP の概要（最新動向）と、その取り組み方・必須知識	<ul style="list-style-type: none"> ●乱立する HACCP の解説（厚労省 HACCP、県 HACCP、国際的認証の ISO22000 や FSSC2200） ●HACCP を実践するために必要な基礎固め① 食品衛生 7S を通じた体制作り、現状分析から考える問題と課題
2 回目	ありのままの姿から、これからの姿を考えよう	<ul style="list-style-type: none"> ●HACCP を実践するために必要な基礎固め② 活動体制を作るための「食品衛生 7S」、原料と従業員と設備の衛生管理「SSOP」 ●ワークショップ<現場の実情から考える現状分析>
3 回目	「HACCP 計画書」はコレだ！	<ul style="list-style-type: none"> ●B（細菌・ウイルス）、C（化学物質・アレルゲン）、P（硬質異物）の視点で、「食品を食べた人が体調を崩すかも知れない“危うさ”」を考える！ ●工程に潜む危うさを徹底的に洗い出す（ハザード分析） ●危うい工程を決める（必須管理点の決定と化学的根拠、職場ルールの追加補修） ●ワークショップ<HACCP 計画書の作成>
4 回目	2 周目の HACCP へ	<ul style="list-style-type: none"> ●リスク評価から考える食品安全、品質、生産性 ●リスクヘッジのための「掟」作り ●ワークショップ<HACCP 計画書の精度を高める>





講師

講師プロフィール

モーションマインド代表 安並 信治 氏



【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 & 人材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 PCQI リードインストラクタ

受講者の声

HACCP を実践していく上で活用できるサイトやページを多く教えていただいたので
会社に戻って早速見てみたいと思います。

具体的な説明で、背景から学べてとても興味深い内容でした。

HACCP の必要性が理解できた。また、HACCP の必要性をスタッフへ啓蒙していきたい。

食品衛生の 7s を通して具体的な現場での活用のイメージがしやすくなりました。
HACCP の全体像が理解しやすくなりました。

今まで受けた HACCP 関連のセミナーの中では、一番わかりやすく実践向きでした。
他社の人と交流をして、どの様な工夫をしているのか話が聞けると良いなと思う。

説明の内容は理解できたと思ったのですが、最後に計画書を書こうとすると
なかなか難しかったです。

宮崎でもっと HACCP 研修があれば参加したいと思います。これから先、HACCP 研修
を増やして欲しいです。

