



# HACCP マスターコース

## セミナー概要

食関連事業者や飲食店の多くが、HACCP 制度化に対応するため社内整備に力を入れています。そのため、HACCP の考え方を社内で推進・徹底し、HACCP 計画に基づいて自社の社員を指導・育成することのできる「HACCP マスター」を育成する講座を企画しました。

講座では、HACCP の基礎知識を有する方を対象に、少人数のワークショップ形式で HACCP 計画書を作成しました。その後、グループ間の討議によって HACCP 計画書の「不備に気付く能力」を習得していただくことで、自社内での HACCP 実践を強力に推進できる HACCP マスターを目指していただきました。

特に海外への輸出を目指す企業にとっては、世界各国が進んでいる HACCP の進化版である「予防管理」に必要な基礎知識が学べる講座に仕立てました。

回数	タイトル	カリキュラム
1 回目	①HACCP の最新動向 ②ハザード分析表の作成・評価修正	<ul style="list-style-type: none"><li>・ HACCP の最新動向について</li><li>・ ハザードの基本知識（生物的、化学的、物理的）</li><li>・ ハザードの評価方法と必須管理点（CCP）の決定</li><li>・ 模擬製品でのハザード分析表の作成</li><li>・ ハザード分析表の作成演習と発表</li></ul>
2 回目	③監視計画書の作成と評価修正 ④検証記録票の作成	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 監視計画書の作成演習</li><li>・ 監視計画書の相互評価と修正案の作成</li><li>・ 検証（コンプライアンス検証とバリデーション）</li><li>・ 検証記録票の作成</li></ul>





## 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 PCQI リードインストラクタ

## 受講者の声

HACCP を具体的に進めていく中で、大変参考になりました。

~~~~~  
頂いた資料などそのまま使用させていただきたいと思います。また教えていただいた会社サイトなども十分に活用して社内全体での周知を徹底していきたいと思います。

~~~~~  
質疑を織り交ぜた講習がとても分かりやすく、良い緊張感を持って勉強させて頂きました。何とか自分のものにして、会社で力を出せるよう努めていきたいです。

~~~~~  
1つ1つとても丁寧に深く教えていただき、大変満足です。

~~~~~  
みっちり2日間、内容が濃くてとても勉強になりました。

~~~~~  
1月の基礎から始まって今日のマスターコースまで、本当に分かり易く教えていただきました。早速社内全員で共有して取り掛かりたいと思います。

~~~~~  
大変勉強になりました。全く知らない状態からのスタートでしたが、実践してみる事で聞いているだけより頭に入りました。

