



# HACCPシステム 導入セミナー

～ホテル・旅館・レストラン業界編～

HACCPを導入するにあたって具体的な【構築ポイント】

有効で効率的な【運用・ポイント】が2日間で理解できます！

日程：2018年 2月20日(火)～21日(水)

開催場所：日科技連・本部西新宿ビル

【参加費】

54,000円(税込)

現在、国際的な「衛生管理手法」の標準となっている【HACCP】(Hazard Analysis and Critical Control Point)と呼ばれる管理手法が注目を集めています。

2014年には、「国内の食品等事業者に対し、将来的なHACCPによる工程管理の義務化を見据えつつ、HACCPの段階的な導入を図る観点」から、厚生労働省「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」が改正され、従来の管理運営基準に加え、新たにHACCP原則を用いて食品安全管理を行う場合の基準が規定されました。更に、各自治体においても、条例を改正するよう求められています。

また、「食品衛生法」など関連法改正の検討が進められており義務化が目前の状況の中、食品関連組織の皆様におきましては、安心した食品を提供するための、HACCPの導入は必要不可欠となりつつあります。

今後すべての食品関連業界においてHACCP導入が義務化となり次第必要となる一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理に対して、具体的に理解ができる実践的な研修内容の構成となっています。食の安全・安心面の強化としてぜひご活用ください。

**今** 回の本研修は、ホテル・旅館・レストラン業界に特化した研修内容です。自らの組織内で想定されるリスク管理(ハザード分析)を行うための関連情報の収集方法から、自らその情報を基に分析・管理を行い、どのような管理方法を計画・実施し、何を記録として維持するか、また変更に対しての運用、非常事態への対応、そして導いた結果を検証し有効的に改善を継続できるよう現場目線で習熟することを目的としたコースです。





**HACCPとは**

食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点 (Critical Control Point) を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

～厚生労働省HPから引用～

**特徴**

- ◎ HACCPシステム導入にあたり、何をどのように実施すればよいかステップ毎に理解できます
- ◎ HACCPによる工程管理と従来手法の違いが理解できます
- ◎ 一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための計画「衛生管理計画」作成の手順が分かります
- ◎ 消費者が求める「安全な食品への品質保証」ができる体制造りの構築手順を分かりやすく説明します

**《カリキュラム》**

第1日目  
9:20～17:00

- オリエンテーション
- 日本の食品安全の現状とHACCP手法制度化の背景
- HACCP手法の概要とシステム構築の手順
- ホテル・大規模飲食店におけるHACCP手法に基づく衛生管理計画について①
- 演習:「衛生管理計画に盛り込み調理工程表の作り方」

第2日目  
9:30～17:00

- ホテル・大規模飲食店におけるHACCP手法に基づく衛生管理計画について②～③
- 演習:「重点管理要因に対する管理手段の作成」
- 演習:「記録する項目の検討と記録様式の作成」
- 質疑応答・まとめ

出講  
講師

渡邊 清孝 氏

JRCA登録ISO 22000主任審査員  
NPO法人食品保健科学情報交流協議会 常任理事  
(有)F・S・C 代表取締役  
日科技連ISO審査登録センター食品安全審査室 技監

《お申込み》セミナー詳細・お申込みはHPから

日科技連 HACCPシステム導入セミナー

検索

問合せ先

一般財団法人 日本科学技術連盟  
マネジメントシステム研修センター  
研修業務課

〒163-0704  
東京都新宿区西新宿2丁目7番1号 小田急第一生命ビル4階  
TEL: 03-5990-5854 FAX: 03-5990-5864  
E-mail: iso-kensyu@juse.or.jp  
URL: http://www.juse.or.jp/

