

# HACCP手法による 衛生管理実務指導者 セミナー

衛生管理計画作成に関する  
指導者養成編

今、業態を考慮した  
HACCPの考え方を  
取り入れた衛生管理が  
求められています。

対象

全国展開する  
飲食店や宿泊施設の  
品質管理部門  
マネージャー  
など



対象

結婚式場や  
宿泊施設の中にある  
レストランの  
調理責任者  
など

# HACCP手法による 衛生管理実践 セミナー

衛生管理計画の  
作成・実務編

食品衛生法が改正され、2年間の猶予期間内に原則としてすべての食品事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施制度が整備されました。ただし、食事を提供する旅館・ホテル、大規模飲食店は業態を考慮し、業種の特性に応じてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理をすることが求められています。

今回のセミナーは、業種の特性に応じた衛生管理をすることが求められている**食事を提供する旅館・ホテル、大規模飲食店様を対象**としています。

# HACCP手法による 衛生管理実務指導者セミナー

～衛生管理計画作成に関する指導者養成編～

2018. 9/18 (火) → 19 (水) 《両日共に》 9:30～16:30

参加費

一般・賛助会員 共に  
54,000円 (税込)

法改正の経緯やHACCPに沿った衛生管理手法について現場指導を行う上で役立つ事項と、各施設における衛生管理計画作成方法について、手順に沿った作成指導のポイントと、計画作成に際しての効果的な助言等必要な知識が身に付きます。

## 対象者

複数の施設を展開するホテル・旅館の品質管理、衛生部門で現場指導を行う責任者・担当者

チェーン展開をする結婚式場・宴会場等の大規模飲食店の衛生管理や現場指導を行う責任者

衛生管理計画作成の指導のポイントなど実務的な解説のあと演習を予定しています。

一組織で2人1組以上での参加が効果的です。

## カリキュラム

### 衛生管理実務指導者セミナー

オリエンテーション／事務連絡

9:30  
▼  
16:30

1  
目

- ①最近の食品衛生に関する動向、法改正の経緯
- ②HACCPに関する基礎知識と解説のポイント
- ③HACCP手法を取り入れた衛生管理の詳細と構築手順

昼食休憩  
12:00  
↓  
13:00

2  
目

- ④HACCP手法を取り入れた衛生管理計画作成の実務と作成指導のポイント並びに計画作成に際しての効果的な助言
- 《演習》
- ⑤衛生管理計画の実施と見直し
  - ⑥行政手続等の説明と情報提供

# HACCP手法による 衛生管理実践セミナー

～衛生管理計画作成・実務編～

2018. 10/2 (火) 9:30～17:00

参加費

一般・賛助会員 共に  
27,000円 (税込)

HACCPについての解説と行政へ提出が求められる衛生管理計画作成方法を実務的に解説します。

## 対象者

食事を提供するホテル・旅館の調理責任者又は施設の管理責任者

結婚式場や宴会を行う大規模な飲食店の調理責任者又は施設の管理責任者

実務的な解説のあと演習を予定しています。

一施設2人1組での参加が効果的です。

## カリキュラム

### 衛生管理実践セミナー

オリエンテーション／事務連絡

9:30  
▼  
17:00

- ①HACCP手法を取り入れた衛生管理の詳細と構築手順
- ②HACCP手法を取り入れた衛生管理計画作成の実務と作成指導のポイント並びに計画作成に際しての効果的な助言

昼食休憩  
12:00  
↓  
13:00

《演習》

- ③衛生管理計画の実施と見直し
- ④行政手続等の説明と情報提供

《お申込み》セミナー詳細・お申込みはHPから [日科技連 HACCP手法による衛生管理](#)

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/>