

## 7. タイムスケジュール

第1日目	9:00～9:30	受付
【9月30日(水)】	9:30～10:00	開講式(挨拶、講師紹介、班分け、スケジュール説明)
	10:00～12:30	講義「HACCPシステムの概論&危害分析」
	12:30～13:30	休憩
	13:30～17:00	HACCPプラン作成 グループによる製品仕様書、危害分析、 重要管理点整理表の作成
第2日目	9:00	教室に集合
【10月1日(木)】	9:30～12:00	グループによる製品仕様書、危害分析、 重要管理点整理表の作成
	12:00～13:00	休憩
	13:00～17:00	グループによる製品仕様書、危害分析、 重要管理点整理表の作成
	第3日目	9:00～10:30
【10月2日(金)】	10:30～12:00	グループ発表
	12:00～13:00	休憩
	13:00～14:30	グループ発表
	14:30～15:00	総合討論
	15:10～15:50	閉講式・修了証授与

8. 受講料 ○当協会会員団体・企業の従業者……30,000円(テキスト・資料代を含む)  
○上記以外……40,000円( )

9. 申込方法 申込用紙に所要の事項を記入し、お早めにFAXまたは郵送にてお申込み願います。

10. 締切日 平成27年9月14日(月) ※定数になり次第締め切らせて頂きます。

### 11. 受講料の納入方法

受講決定者は、受講日の3日前までに受講料を次の口座にお振込みください。  
なお、受講票の発送後にやむを得ず不参加となった場合は、早急にご連絡ください。  
受講料につきましては返納できませんので予めご了承願います。

○ 振込先 北洋銀行 札幌駅南口 支店 口座番号 普通 0100867 講座名 一般社団法人 北海道食品産業協議会 会長 松永 政司
---

### 12. 講座内容

#### I. [HACCP計画の作成入門]

HACCPを実践するため必要な知識と準備作業を理解し、実践に向けての基礎固め。

##### 1. 一般的衛生管理

- (1) 一般的衛生管理とは何か
- (2) 一般的衛生管理として管理する事項
- (3) 一般的衛生管理の実践

2. HACCP 7原則12手順
  3. 手順1:HACCPチームの編成から手順5:現場確認まで
    - (1) 手順1:HACCPチームの編成
    - (2) 手順2:製品の特徴の記述  
手順3:製品の仕様に関する記述
    - (3) 手順4:製造工程、施設の図面及び製造工程の衛生標準作業手順の作成  
手順5:現場確認
  4. 手順6:危害分析(HA:Hazard Analysis)の実施
    - (1) 危害とは
    - (2) 危害分析とは
    - (3) 危害分析の必要性
    - (4) 危害分析の実施
- II. [HACCP計画の作成]
1. 手順7:重要管理点(CCP:Critical Control Point)の決定
  2. 手順8:管理基準(CL:Critical Limit)の設定
  3. 手順9:モニタリング方法の設定
  4. 手順10:改善措置(CA:Corrective Action)の設定
  5. 手順11:検証方法の設定
  6. 重要管理点以外の工程管理
  7. 手順12:記録様式の作成

### 13. 受講票

- (1) 受講決定者には受講票を送付します。[受講票は当日受付に提示願います]
- (2) 受講票の発行後にやむを得ず不参加となった場合は、早急にご連絡ください。

### 14. 申し込み及び連絡・問い合わせ先

一般社団法人 北海道食品産業協議会 札幌市中央区大通西8丁目2番地 北大通ビル5F  
TEL:011-241-6447 FAX:011-241-6730  
担当:モック・ジンウ

### 15. その他

- 宿泊を必要とされる方は各自手配願います。
- 昼食は各自にて、お取り下さい。(隣接する学生食堂もご利用頂けます。)
- ノート型パソコンをお持ちの方はご持参下さい。
- グループ発表内容の持ち帰りを希望される方はUSBメモリーをご持参下さい。
- 室内は禁煙です。喫煙される方は、指定の場所で行います。

### 申し込み及び問い合わせ先

一般社団法人 北海道食品産業協議会

札幌市中央区大通西8丁目2番地 北大通ビル5F

TEL:011-241-6447 FAX:011-241-6730

担当:モック・ジンウ