

継続的専門能力開発(CPD)認定登録書(参加学習型)

プログラム番号	
教育形態	セミナー
プログラム名	FSSC22000セミナー(食品安全MS)HACCPコース
主催者(団体)	一般財団法人 日本規格協会
協賛・後援	
開催日程	日本規格協会ホームページでご確認ください。
総時間	13.5 時間
開催場所	日本規格協会ホームページでご確認ください。
対象者	・FSSC22000 認証をご検討の方 ・FSSC22000・ISO22000 対応の HACCP システムを構築しようとしている方
定員	日本規格協会ホームページでご確認ください。
題目	
プログラム(次第)	<p>1日目:</p> <p>コース紹介 事前演習の答え合わせと解説 HACCP システムとは 食品安全ハザード インターネットで調べてみよう 環境整備と5S HACCP 導入手順の実施(手順 1~3) ワークショップ1:「製品説明書」を書いてみる HACCP 導入手順の実施(手順4~5) ワークショップ2:フローダイアグラムを完成させる 1日目の復習、Q&A</p> <p>2日目:</p> <p>HACCP 導入手順の実施(手順6~7) ワークショップ3-1:ハザード分析表の作成 ハザード分析の手順を説明(ハザード評価) ワークショップ3-2:ハザード分析表の作成 ハザード分析の手順を説明(管理手段の選択) ワークショップ3-3:ハザード分析表の作成 ハザード分析表の発表、講評 HACCP 導入手順の実施(手順8~9) ワークショップ4:HACCP プランの作成 HACCP 導入手順の実施(手順10) ワークショップ5:改善措置を考える HACCP 導入手順の実施(手順11~12) 次のステップ FSMS 理解度テスト、Q&A</p>
内容	HACCP 原則は、ISO22000 の内容に含まれており、食品安全の管理手法として、世界標準に位置付けられています。そのような状況の元、厚生労働省では、2016 年 12 月に

	<p>公表した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめを踏まえて、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCP による衛生管理の制度化を進めることとなりました。食品関連組織の皆様にとっては、消費者に安心して食品を購入していただくために、また食品の輸出のためにも、HACCP システムの導入は必要不可欠となりつつあります。</p> <p>研修プログラムは ISO22000 要求事項を確認しながら、ハザード情報の収集、「フローダイアグラム作成」「ハザード分析」「HACCP プラン作成」などのワークショップを中心におこないます。即戦力の育成に最適の充実したコースです。</p>
プログラムの目標	<p>食品安全チームのメンバーが、自ら食品安全ハザードに関する情報収集を行いハザード分析ができるようになると同時に、HACCPシステムを科学的な知見、変化により継続的に改善することができるようになること</p>
CPD点数	40 点
料金(税込)	<p>一般: ¥ 60,500 維持会員: ¥ 55,000</p> <p>※参加費は、テキスト・資料代を含んだ金額です。</p>
備考(問い合わせ先)	<p>日本規格協会グループ 研修ユニット</p> <p>TEL: 050-1742-6287</p>
詳細URL	https://webdesk.jsa.or.jp/seminar/W12M1010/index/0000133