



# HACCP の基礎・HACCP12 手順の文書作成

HACCP の目的は食べるときに安全であることです。横文字なので難しそうに感じますが、実はシンプルでわかりやすいシステムです。食品の安全性を阻む敵を3つに絞ってこれらの敵をどうしたら撃退できるか、理路整然、実にわかりやすく誘導してくれるツール（道具）です。スマホや車を私たちが便利な道具として使いこなしているように、今回の講座ではHACCP を使いこなすコツをお教えします。

- 講座開催日……………令和5年7月5日（水）、6日（木）、19日（水）、20日（木）の4日間
- 対象者……………HACCP に興味のある方、品質管理担当者、経営者及び HACCP の指導者を  
目指す在職者
- 会 場……………浜松技術専門学校（テクノカレッジ）
- スケジュール

1 日目	9:00 ～ 16:00	<b>【HACCP の基礎】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・ HACCP とは（今までの衛生管理との違い）</li><li>・ HACCP の前提条件プログラム</li><li>・ HACCP の 12 の手順</li><li>・ 食品による健康危害</li></ul>
2 日目		<b>【HACCP 文書の作成例から学ぶ】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・ HACCP の実際（野菜スープトマト風味の 12 手順文書）</li><li>・ 記録及び検証の重要性</li></ul>
3 日目		<b>【HACCP 文書の作成実習 I】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 製品説明書及び製造工程図作成</li><li>・ 危害要因リスト作成</li><li>・ CCP 工程決定</li><li>・ HACCP プラン作成</li></ul>
4 日目		<b>【HACCP 文書の作成実習 II】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 改善措置の設定</li><li>・ 検証及び記録方法の設定</li><li>・ 作成成果発表</li></ul>

※上記内容は変更になる可能性があります。

■ 講 師……………藤倉 幸（静岡県食品衛生コンサルタント協会）

■ 定 員……………10名

■ 受講料……………3,300円（資料代等）  
講習会初日に現金でお支払いください。

### ■ 申込方法

本校の在職者訓練の受講申込書（本校ホームページからダウンロードしてください）に必要事項を記入の上、直接来校されるか、FAX 又は郵送してください。  
当校ホームページから直接電子申請で申込みすることもできます。

■ 受付期間……………令和5年5月8日（月）より（定員になり次第締め切ります。）

■ 受付時間……………土・日・祝を除く午前8時30分から午後5時15分まで  
（電子申請及びFAXは24時間受付）

### ■ 受講決定

講習会開始の概ね10日前までに通知します。  
定員に達しない場合は中止する場合があります。  
また、新型コロナウイルス感染症拡大状況によっては、延期または中止することがあります。



## 静岡県立浜松技術専門学校 (浜松テクノカレッジ)

〒435-0056 浜松市東区小池町2444-1  
TEL : 053-462-5603  
FAX : 053-462-5604

ホームページ <http://www.hamamatsu-tech.ac.jp>