

# 2019年度 一般財団法人青森県薬剤師会 食と水の検査センター 講習会・セミナー 開催スケジュール

2019年度 食と水の検査センター HACCP講習会 開催スケジュール			2019年										2020年			詳細
講習会・セミナー名	参加費(税別) 講習時間/定員	会場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
①HACCP基礎講習会 (1日)	16,000円(テキスト代含む)	青森				11 (A1-1)		26 (A1-2)								<p>「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」とは？ 小規模事業者や飲食店、提供する食品が頻りに変更される業種などは「各業界団体が作成する手引書」を参考にすることができ、簡略化されたアプローチによる衛生管理で良いとされています。 では、具体的に「何を」「どのように」考え、実行することが求められているのか？ 受講後すぐに運用に生かせるよう、演習を交えながら解説します。</p> <p>&lt;講義&gt; I：食品衛生法の改正(HACCPの制度化って?) II：危害要因について(微生物、化学物質、異物) III：HACCPシステム導入の具体的手順 1.原材料の受入と保管 4.従業員の健康管理、衛生管理 2.交差汚染と二次汚染防止 5.重要な工程の管理 3.洗浄、消毒、殺菌</p> <p>&lt;演習&gt; I：グループ分けによる食品の管理ポイント ・加熱しない食品 ・加熱してすぐ食べる食品 ・加熱と冷却を繰り返す食品 II：食中毒事例からHACCPを取り入れた管理を考える</p>
	10:00~17:00	八戸				9 (A2-1)		18 (A2-2)								
	40名	弘前				17 (A3)										
	※昼食は各自御用意願います。	むつ 十和田				2 (A4) 24 (A5)										
②一般的衛生管理講習会 (1日)	16,000円(テキスト代含む)	青森				12 (B1-1)		27 (B1-2)								<p>一般的衛生管理はHACCPの土台であり、これを行わずして効果的なHACCPは運用できません。特に「HACCPの考えを取り入れた管理」にあっては、食品安全の全てが「一般的衛生管理」の状態に左右される企業がほとんどと言えます。 衛生管理は、どのようにルール化・運用・教育すれば「効率良く、効果的な食品安全の確保につながるのか？」を含んだ実践につながる講習会です。更に自社の手順書や点検記録の作り方も演習を交えながら学びます。</p> <p>&lt;講義&gt; I：一般的衛生管理プログラムの要件 1.原料の管理 5.使用水、排水、廃棄物の管理 2.施設、設備の管理 6.そだ、昆虫対策 3.食品の取り扱い 7.汚染物質、化学薬品の管理 4.施設の保守管理 8.従業員の衛生管理、教育訓練 9.回収と記録</p> <p>&lt;演習&gt; I：点検の仕方、記録の内容</p>
	10:00~17:00	八戸				10 (B2-1)		19 (B2-2)								
	40名	弘前				18 (B3)										
	※昼食は各自御用意願います。	むつ 十和田				3 (B4) 25 (B5)										
③HACCP講習会 (3日)	32,000円(テキスト代含む)	青森			21~23 (C1)											<p>食品衛生法の改正により「HACCPに基づいた衛生管理」が制度化されます。コーデックス HACCP の7原則、12手順に基づいた管理とは？ 自社で生かせるHACCPシステム構築のために、危害分析やHACCPプラン作成のグループ演習を行いながら、HACCPを学びます。 HACCPに基づく運用にこれから取り組む、対米・対EUなどの輸出を考えている、しっかり理解を深めてもっとHACCPシステムを有効に運用したい方などが対象となります。 本講習会の受講により「HACCPシステムについての相当程度の知識を持つと認められる者」の要件を満たす事ができます。</p> <p>&lt;講義&gt; I：一般的衛生管理プログラム II：HACCP計画作成の準備段階 III：食品安全ハザード IV：HACCPの7原則について 原則1:ハザード分析 原則5:改善措置 原則2:重要管理点 原則6:検証手順 原則3:管理基準の設定 原則7:記録の付け方と保管 原則4:重要管理点のモニタリング</p> <p>&lt;演習&gt; I：ハザード分析ワークシートの作成 ・ハザード分析 ・重要管理点の決定 II：HACCPプランの作成 ・管理基準の設定 ・モニタリング方法の設定 ・改善措置の設定 ・検証の設定 ・記録</p>
	1日目:9:30~17:00	八戸				12~14 (C2)										
	2日目:9:30~17:00	八戸														
	3日目:9:30~17:00	弘前				19~21 (C3)										
	30名	弘前														
※昼食は各自御用意願います。																

追加開催検討中

※講習内容については一部変更する場合がございます。

①と②の両方を申し込まれた方は合わせて30,000円となります

2019年度 食と水の検査センター 食品表示セミナー 開催スケジュール			2019年										2020年			詳細
コース名	参加費(税別) 講習時間/定員	会場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
④食品表示セミナー (1日)	16,000円	青森					22									<p>2015年4月1日に「食品表示法」は経過措置期間の2020年3月31日終了まであと1年しかありません。2017年9月に追加改正された「原料原産地表示制度」も含め、食品表示の作成には正確な情報と知識が求められ、担当者の育成と計画的な準備が必要です。 本講習会では食品表示法の基礎をしっかりと学び、演習を通して表示作成の方法や注意点を学ぶことができます。</p> <p>&lt;講義&gt; ・食品表示に係る法律と食品表示法の解説 ・一括表示項目表示の解説 ・アレルギー物質・栄養成分表示の解説 ・原料原産地表示について</p> <p>&lt;演習&gt; I：表示の作成とチェック</p>
	10:00~16:30	青森														
	30名	八戸							12							
※昼食は各自御用意願います。																

※法律等改正が行われた場合、講義内容が変更となる場合がございます。

2019年度 食と水の検査センター 食品微生物検査セミナー 開催スケジュール			2019年										2020年			詳細
コース名	参加費(税別) 講習時間/定員	会場	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
⑤食品微生物検査セミナー (2日)	40,000円(昼食代含む)	青森														<p>食品微生物検査の基礎である一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌について、正しい手順と判定方法を身につけ、信頼性の高い検査、現場にもどって役立つ内容を学ぶことができます。 また日頃の疑問解決、品質管理や品質保証、HACCPの検証計画作成に生かせる情報を専門の講師が紹介します。</p> <p>&lt;講義&gt; ・微生物の基礎 ・検査室の管理運営 ・器具・機器の取扱い ・培地・試薬・希釈水 ・標準法に代わる簡易迅速法 ・使用原材料のチェックと製造工程の管理 ・微生物試験における精度管理</p> <p>&lt;演習&gt; I：培地の種類・調製 II：検体の採取と試料の調製 III：判定</p>
	1日目:9:30~16:00	青森					29~30									
	2日目:9:30~16:00	青森														
8名																

＜問い合わせ先＞  
食品営業部 TEL(代表) 017-762-3620 (八戸支所) 0178-71-2505

※上記講習等については、貴社での実施(個別依頼)を受付けております。  
また、HACCP制度化に向けた書類作成支援コンサル事業も行っております。お気軽に相談下さい。



HACCPミッション実施中

- 一般的衛生管理研修
- HACCP講習会
- HACCP書類作成支援