

グループ演習・発表で実践的に学べる！

## HACCP講習会3日間コース

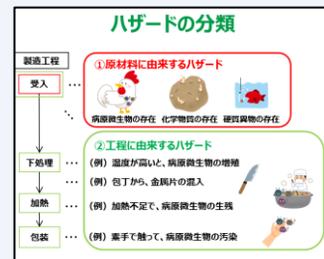
コース名	日時	受講料(税別)	定員
修了証発行 「HACCP講習会 3日間コース」	9月3日(火)～5日(木) 9:30～17:00	40,000円 ※昼食は各自ご準備 願います。	16名
対象者	会場		
HACCPに基づく 衛生管理を実施する方	青森県立保健大学 ※会場は上記の予定ですが、変更の際は別途お知らせいたします。		
講義	グループ演習	タイムスケジュール(予定)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ HACCPとは</li> <li>・ 一般的衛生管理プログラム</li> <li>・ 危害要因(ハザード)</li> <li>・ HACCPプラン作成の準備段階</li> <li>・ HACCPの7原則12手順</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ハザード分析の実施</li> <li>・ HACCPプランの作成</li> </ul>	1日目：9:30～16:50 2日目：9:30～16:50※ 3日目：9:30～16:30 ※演習の状況により終了時刻が 遅くなる場合がございます。	

## コースの特徴1

HACCPチームメンバーに必要なスキル  
(ハザード分析、HACCPプラン作成など)を  
習得できます。

## コースの特徴2

図表を活用した分かりやすい  
テキストを使用し、検証の根拠  
資料も多数ご紹介します。



## コースの特徴3

ISO22000やJFS規格における従業員への  
HACCP教育の一環としてもご活用いた  
しております。

## コースの特徴4

「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」の要件を満たす講習会に相当しています。

## 【2023年度受講者アンケートより一部抜粋】

非常に分かりやすい講義でHACCPのロジックを理解することができた。

グループ演習では色々な視点から討議でき良かった。

HACCPの土台となる一般的衛生管理の重要さも理解できた。

※弁当・惣菜製造業、スーパーマーケット、乳製品製造業など、幅広い業種の方々にご参加いただきました。

## ■申込方法

ホームページの申込書を添付して、メールでお申込みください。

## ■最終締切は開催日の1か月前までとなります。

(締切以降は直接お問い合わせください。)

ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

