

# 在職者訓練のご案内

## HACCPによる工程管理（基礎）

講師：① 8月開催 東海大学 教授 後藤 慶一 氏、同 教授 平塚 聖一 氏  
 ② 3月開催 東海大学 教授 後藤 慶一 氏、同 准教授 清水 宗茂 氏

- 食品の製造・加工工程における微生物汚染等を防ぐための衛生管理手法である HACCP について、分かりやすい講義と演習をとおして学びます。
- 食品衛生法等の一部を改正する法律が、平成 30 年 6 月 13 日に交付されました。今後、義務化される HACCP に沿った衛生管理の知識を、この機会に是非習得してください。
- 8月開催の講座は、これから HACCP を導入していこうと考えている水産食品関係者（一次、二次、三次問わず）に、特にお勧めの講座になります。

【コース概要】 テキスト：「HACCP 導入と運用の基本」（日本食品衛生協会）

実施日	① 8月開催 令和2年8月18日（火）から 8月20日（木） ② 3月開催 令和3年3月 2日（火）から 3月 4日（木）
時間	9時30分 から 16時00分まで （昼間6時間/日、3日間コース、計18時間）（※①・②とも）
募集期間	① 8月開催 令和2年 6月1日（月）から 令和2年7月28日（火）まで ② 3月開催 令和2年12月7日（月）から 令和3年2月9日（火）まで
実施場所	静岡県立清水技術専門学校（〒424-0881 静岡市清水区楠 160） ※ 建替工事中により、駐車場の台数を確保できないため、車で来校される場合は、必ず事前にご連絡をお願いします。（駐輪場はあります。）
定員	① 8月開催：10名 ② 3月開催：15名（予定）
受講料	3,300円

お申し込み方法など、お気軽にお問い合わせください！

### 静岡県立清水技術専門学校 （清水テクノカレッジ）

〒424-0881 静岡市清水区楠160番地

TEL 054-345-3098 FAX 054-345-2921

訓練のご案内は、インターネットでもご覧頂けます。  
 清水技術専門学校又は清水テクノカレッジで検索してください。

◆ホームページ <https://shimizu-tc.ac.jp/>



## カリキュラム（予定）

日	時間数	教科科目
1日目	6	I - 1・2 HACCP とは、用語及び定義
		I - 3 ハザードとは（総論・生物編、科学・物理編）
		I - 4 HACCP システムの7原則・12 手順
		I - 5 一般衛生管理プログラム
		I - 6 HACCP プラン作成の準備段階
		I - 7 ハザード分析
		I - 8 CCP の決定
2日目	6	I - 9 管理基準（CL）の設定
		I - 10 モニタリング方法の設定
		I - 11 改善措置方法の設定
		I - 12 検証方法の設定
		演習 - 1 ハザード分析ワークシートの作成、発表 （ハザード分析～CCP の決定）
3日目	6	I - 13 HACCP プランの実施記録及び各種文書の保存
		演習 - 2 HACCP プランの作成 （管理基準の設定～記録、保存）
		演習結果の発表

申込方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>ホームページから電子申込みが出来ます。 <a href="https://shimizu-tc.ac.jp/">https://shimizu-tc.ac.jp/</a></li> <li>受講申込書による書面申込みも出来ます。受講申込書に必要事項を記入し、当校あてFAX、郵送、または持参してください。</li> </ul>
受講決定	<ul style="list-style-type: none"> <li>受講決定者には、講習開催までに受講決定通知及び受講案内を郵送します。</li> <li>申込みは、原則 先着順となります。ただし、事業所等で多数の申込みをされた場合などには、人数を調整させていただくことがあります。</li> </ul>