

# 食品産業 HACCP 責任者・指導者養成研修

平成 22 年 11 月 1 日(月)・2(火)・3 日(水・文化の日) **プログラム** 日本 HACCP 協会 神奈川支所

		講義内容		講師	
一 日 目  主 査  安 松  勝	平 成 22 年 11 月 1 日  月 曜 日	9:00~ 9:10	開会挨拶 協会の方針とカリキュラムの内容について	NPO 日本 HACCP 協会 神奈川支所 所長 <b>安松 勝</b>	
		1	9:10~ 10:50	HACCP 責任者・指導者の守らねばならない <b>必須条件 一般衛生管理システム(衛生建築学及び設備とコンプライアンス他)</b>	横浜ビール(株) オーナー NPO 日本 HACCP 協会 主幹研究員 一級建築士 <b>栗田 守敏</b>
		2	11:00~ 12:00	HACCP 手法の導入促進について (安全で高品質な食品づくりを目指して)	農林水産省総合食料局食品産業企画課 担当官 <b>松本 敏彦</b>
		12:00~13:00		昼食	
		3	13:00~ 14:30	HACCP プロとしての <b>7 原則 12 手順 重要ポイントと危害分析・重要管理点(CCP)</b> の取組み方と文書化	NPO HACCP 実践研究会 顧問 包装専士 <b>金澤 俊行</b>
		4	14:40~ 16:10	HACCP 責任者・指導者として守らなければならない CS・ホスピタリティの育て方	ホスピタリティ教育研究所 代表 関東学院大学 講師 <b>佐田 宏</b>
		5	16:20 17:50	<b>給食センター及び大量調理施設、ホテル、レストラン 厨房への HACCP 導入と問題点対策</b>	ハーベスト(株) フーズサプライ 事業本部 調理部 工場長代理 <b>福島 峰士</b>
		18:00~20:00		<b>交流会(各人各社のPR及びご意見発表)</b>	進行 <b>栗田 守敏</b>
二 日 目  主 査  木 村 興 造	平 成 22 年 11 月 2 日  火 曜 日	6	9:00~ 10:30	HACCP プロが知っておかねばならない、 <b>食中毒の現状と食中毒菌対策</b> 及び関係省庁の動向輸入食品の問題点について	東京医科大 兼任教授 医学博士 <b>中村 明子</b>
		7	10:40~ 12:00	子供たちとお年寄りの食品中毒、食品事故を絶滅するための固守実行しなければならない原則と HACCP の適用(ホーム HACCP マニュアル)	
		12:00~13:00		昼食	
		8	13:00~ 17:00	実例により、既設食品工場を HACCP 手法導入に基づく、レイアウトの企画設計法と人・物・空気の動線 計画作製演習  各グループで演習、成果発表	元 日立プラント建設(株) 取締役 プラントシステム事業部長 NPO 日本 HACCP 協会 主幹研究員 一級建築士 <b>栗田 守敏</b> 技術士・設備士 <b>木村 興造</b>
三 日 目  主 査  栗 田 守 敏	平 成 22 年 11 月 3 日  水 曜 日	9	9:00~ 10:50	鼠族・昆虫の基礎知識と <b>混入防止の具体的対策</b>	国際衛生(株) 技術本部 事業企画部長 <b>石向 稔</b>
		10	11:00~ 12:30	カルビー(株)における異物混入防止の現状と対策	カルビー(株) 本社 品質保証部 部長 <b>子林 勝義</b>
		12:30~13:30		昼食	
		11	13:30~ 16:00	① <b>乳製品における HACCP 手法導入</b> への取り組み方針とその成果 ②食品工場を持続発展させるための従業員の守らねばならない条件と会社基本方針	(株)愛知ヤクルト工場 代表取締役社長 <b>落 亨</b>
	12	16:10~ 17:00	本研修会の <b>総括アンケート</b> と HACCP 指導員としての今後の <b>フォローUP</b> について <b>修了証書授与</b>	NPO 日本 HACCP 協会 理事長 <b>栗田守敏</b>	

\* 講師の方のご都合等によりプログラムの変更がある場合もあります。ご了承ください。