平成 27 年度 HACCP プラン作成研修会カリキュラム

特定非営利活動法人
奈良県 HACCP 研究会
事務局

平成 27 年 8 月 18 日（火）　1 日目　会場：奈良県産業振興総合センター　イベントホール

9:00～9:10　理事長挨拶　理事長 坂上 吉一（近畿大学農学部　教授）
9:10～9:30　日程及び事務連絡、研修の進め方（チーム編成の発表）　事務局
9:30～9:50　グループ内の役割の確認
9:50～10:50　危害要因について　理事長　坂上 吉一
10:50～12:00　製品説明書、製造工程図の作成について
奈良県中和保健所　係長 上 眞佐美 氏
12:00～13:00　昼食
13:00～15:00　危害要因分析と CCP の決定のポイント（および前段の手順について）
近藤 武志 氏（㈲食品衛生研究会取締役）
15:00～17:00　HACCP プランの作り方
奈良県産業振興総合センター バイオ･食品グループ
統括主任研究員　清水 浩美 氏
17:00　解散

平成 27 年 8 月 25 日（火）　2 日目　会場：㈱味の大和路にて開催

9:00～10:00　工場の概要、製造工程、原材料の説明
㈱味の大和路 関係者
10:00～12:00　グループ討議：製造工程図、危害リスト、HACCP プランの作成
12:00～13:00　昼食
13:00～17:00　グル―プ討議の続き

平成 27 年 9 月 4 日（金）　3 日目　会場：奈良県産業振興総合センター　イベントホール

9:00～10:40　各グループ発表
10:40～12:00　各グループで見直し
12:00～13:00　昼食
13:00～14:30　各グループ発表と質疑
14:30～15:00　モデル工場で用いている HACCP プランについて
㈱味の大和路 関係者
15:00～15:15　休憩
15:15～16:10　講師からの講評
16:10～16:30　理解度試験
16:40～17:00　3 日間研修受講証授与、閉会の挨拶
理事から

4 日目　平成 28 年 1 月 19 日（火）
会場：奈良県産業振興総合センター　イベントホール
（フォローアップ研修:3 日目終了後から 3 ヶ月経過後を目途に開催）

※参加にあたり、各自が奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度に必要となる基本的な自社の製品説明書、製造工程図、危害リスト、HACCP プランを作成したうえで参加する。

9:00～12:00　各グループ内の発表と質疑
12:00～13:00　昼食
13:00～15:30　グループ発表と質疑
15:30～15:40　休憩
15:40～17:00　講師からのアドバイスと質疑、奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度指定研修修了証については、関係者で審議のうえ個別に事務局から別途郵送する。　以上