

令和元年度 公益社団法人日本食品衛生協会 HACCP研修会等 開催スケジュール

講習会名、参加費	講習時間(予定)/定員	概要	開催スケジュール						
			会場	10月	11月	12月	1月	2月	3月
日食協HACCP人材育成 <b>基礎研修会</b>  6時間 7,407円(税抜)	10:30~17:30 /100名	HACCPの制度化で食品事業者が実施を求められる「HACCPに沿った衛生管理」について、円滑に導入・運用できる人材を育成することを目的とし、ヒトの健康に影響を与える病原微生物、異物、化学物質などの基礎知識の習得、一般的衛生管理等を理解する、HACCPの基礎を学ぶ研修会です。  食品事業者の品質管理担当者、HACCPの導入・運用・指導等を予定している方で、食品衛生にかかわる基礎的な知識や一般的な衛生管理について初めて学ぶ方に最適です！  <b>HACCPなどの食品の衛生管理のための基礎研修です</b>	東京			12/20			
日食協HACCP人材育成 <b>実務管理者研修会</b>  3日間 37,037円(税抜)	1日目 9:00-18:00 2日目 9:00-18:00 3日目 9:00-17:30 /50名	基礎研修を修了された方々が、コーデックスHACCPの7原則12手順について講義及び演習により習得し、自らHACCPプランを構築できるための研修会です。  基礎研修相当の研修を修了済みの方、もしくは、衛生管理の実務経験がある方(他社での基礎研修等習得済みの方も可)であり、かつ、3日間受講可能な方が対象です。  <b>HACCPプランの作成など、自らHACCPを構築・実践できるための研修です</b>	東京					2/ 17-19	3/ 11-13
日食協HACCP人材育成 <b>妥当性確認・検証研修会</b>  1日間 18,519円(税抜)	10:30~17:30 /50名	実務管理者研修相当の研修を修了された方々に、講義・演習を通じて妥当性確認、内部検証を習得いただき、HACCPの適切な運用が実施できるための研修会です。 実は、多くの3日間研修では妥当性確認や検証については十分に習得できていません。これらについて学んでいただき、実際にPDCAサイクルを動かすための研修会です。  HACCPの7原則12手順の講義は終了したものの、また、HACCPに取りかかってはみたものの、本当にこれでいいのか？、あってるのか？、過剰な管理になっていないか？とお考えの方に最適です。  <b>HACCPプランの適切な運用ができるための研修です</b>	東京				1/16	2/27	
日食協HACCP人材育成 <b>指導者養成研修会</b> (座学)  2日間 46,296円(税抜)	1日目 9:00~18:00 2日目 9:00~17:30 /50名	HACCPを導入・運用する際に、特に中小・零細規模層の食品等事業者に対し製造の実態に即した必要な指導・助言を行うことOができる指導者を育成するための研修会です。  HACCPの指導者は、食品事業者の衛生管理について、一定の力量を持ち、リスクに応じて柔軟に判断して指導できるなど、HACCPの導入・運用を適切に指導できる必要があります。これらの人材を育成し、HACCPによる衛生管理の普及を目指すものです。  <b>HACCPの適切な指導・助言が行うことができる指</b>	東京						3/ 25-26
日食協HACCP人材育成 <b>HACCPの考え方を取り入れた衛生管理修会(一般飲食店向け)</b>  3時間 4,630円(税抜) (手引書、記録簿付き)	13:30~16:30 /100名	HACCPの制度化で食品事業者が実施を求められる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(小規模な一般飲食店向け)」について、厚生労働省の確認を受けた手引書を基に、講義及び演習により習得し、HACCPの制度化に対応できるための研修会です。 いわゆる基準Bのうち、飲食店向けの講習会です。これで制度化への対応もOKです！  <b>HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(小規模な一般飲食店向け)の研修です</b>	東京				1/21		