

■平成30年度三重県食品産業振興会ISO-HACCP研修会カリキュラム

	研修日	研修内容等	時間	講師等		
前半日程	第1日 9月26日(水) 教育文化会館 大会議室	開催にあたって	10:00~10:10	事務局		
		前半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPの誕生と基本的知識</li> <li>・HACCPからFSSC22000へ</li> <li>・衛生管理から全社的品質管理</li> <li>・HACCPの義務化(制度化)</li> </ul>	10:10~12:30	米虫講師	
		後半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPプランの作成(講義)</li> <li>①グループ討議による演習の進め方とその結果発表の方法</li> <li>②7原則12手順の解説(食中毒・感染症原因菌等の解説も含む)</li> </ul>	13:30~16:00	杉山講師	
	第2日 10月4日(木) 教育文化会館 第5会議室	前半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPシステムの前提条件プログラム(PR P)とHACCPの関係について</li> <li>・HACCPシステムの前提条件プログラム(PR P)の基盤となるコーデックス「食品衛生の一般原則」の概要</li> <li>・衛生標準作業手順書の作成と記録</li> </ul>	10:00~12:30	井上講師	
		後半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グループ討議-危害要因分析とCCPの決定を中心に</li> </ul>	13:30~16:00	杉山講師 井上講師	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・三重県としてのHACCPの取組</li> </ul>	16:00~16:40	三重県	
	第3日 10月11日(木) 教育文化会館 第5会議室	前半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・[講義・演習]従事者の衛生管理と衛生標準作業手順書の作成</li> <li>・各チームでの検討結果の発表と意見交換</li> </ul>	10:00~12:30	井上講師 杉山講師	
		後半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グループ発表(I)</li> </ul>	13:30~16:00	杉山講師 井上講師	
	第4日 10月17日(水) 大会議室	前半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・[講義・演習]清掃・洗浄・殺菌と衛生標準作業手順書の作成</li> <li>・各チームでの検討結果の発表と意見交換</li> <li>・各種マネジメントの前提条件プログラム(要求事項)と全体まとめ</li> </ul>	10:00~12:30	井上講師 杉山講師	
		後半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グループ発表(II)</li> <li>・HACCPプラン作成のまとめとグループ演習の総括</li> <li>・理解度テスト</li> </ul>	13:30~15:20	杉山講師 井上講師	
	後半日程	第5日 10月24日(水) 教育文化会館 第5会議室	前半	<ul style="list-style-type: none"> <li>[講義]</li> <li>①ISO規格の概要</li> <li>②ISO22000の概要</li> <li>③ISO22000の規格要求事項の解説(前半)</li> </ul>	10:00~12:00	中村講師
			後半	<ul style="list-style-type: none"> <li>④ISO22000の規格要求事項の解説(後半)</li> <li>⑤ISO22000の規格要求事項の理解度テスト及び答え合わせを実施</li> </ul>	13:00~16:00	
第6日 10月31日(水) 教育文化会館 第5会議室		前半	<ul style="list-style-type: none"> <li>①FSSC22000の概要</li> <li>②ISO/TS22000-1の規格要求事項とFSSC22000の追加要求事項の解説(前半)</li> </ul>	10:00~12:00	中村講師	
		後半	<ul style="list-style-type: none"> <li>③ISO/TS22000-1の規格要求事項とFSSC22000の追加要求事項の解説(後半)</li> <li>④ISO/TS22000-1の規格要求事項とFSSC22000の追加要求事項の理解度テスト及び答え合わせを実施</li> </ul>	13:00~16:00		
第7日 11月7日(水) 教育文化会館 大会議室		前半	<ul style="list-style-type: none"> <li>① ISO22000演習課題のチーム検討と進め方の説明</li> <li>② ケーススタディのチーム検討</li> <li>③ ケーススタディの検討結果の発表及び講師の解説</li> <li>④ ISO9001:2015年版の概要(情報提供:ISO22000:2018改正点のポイント)</li> </ul>	10:00~12:00 13:00~15:00	中村講師	
		後半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「三重県食品産業振興会」の事業について他</li> <li>・研修修了証書の交付</li> </ul>	15:00~15:30	三重県	

【研修会講師】

米虫 節夫 氏 大阪市立大学大学院 工学研究科 客員教授  
 中村 博史 氏 株式会社知識経営研究所 マネジメントコンサルティング1部 エグゼクティブコンサルタント  
 杉山 明 氏 株式会社大里畜産 品質保証部 顧問、家畜診療所長  
 井上 哲志 氏 三重県食品産業振興会コーディネーター  
 三重県 健康福祉部 食品安全課 食品衛生班  
 雇用経済部中小企業・サービス産業振興課 (三重県食品産業振興会事務局)