

農林水産省補助事業・愛知県後援事業

通学式HACCPセミナー in名古屋のご案内

まとまった時間の確保が難しい方のために、土曜日だけで
完結できるHACCPトレーニングをご用意しました。

<責任者コース> “HACCPに基づく衛生管理”のための研修会

- ✓ 9コの講義と集合学習を都合の良いタイミングで受講。
- ✓ 修了後は、自身でHACCPシート(危害要因リスト等)を作成することが可能。
- ✓ 厚労省「HACCPシステムについての相当程度の知識を持つと認められる者」を育成。
- ✓ 2日間の集合学習により、相当程度の知識が身に着くまで徹底指導。
(より理解を深めたい方は3日間参加し、講師の指導を受けることができます。)

<基礎コース> “HACCPの考え方を取り入れた衛生管理”のための研修会

- ✓ 4コの講義を受講。一般衛生管理の理解を中心とし、衛生管理計画の作成手法を習得。

講師代表

代表 **広田鉄磨** 氏

関西大学 化学生命工学部 特任教授
一般財団法人 食品安全マネジメント協会 監事

日本・海外諸国にて製造、開発、品質保証業務、ISO22000導入指導及び200社以上の監査を実施。GFSI日本のコアメンバーとして食品安全マネジメント国際規格の普及に携わる。2015年にネスレ日本退社後、関西大学化学生命工学部特任教授として食品安全を教える傍ら、食品安全研究団体「一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ」を設立(代表理事)。元厚生労働省HACCP支援ツール研究開発班メンバー。農水省主導JFS規格設立メンバー。



<開校期間>

【責任者コース】平成30年7月21日～平成30年8月26日 (毎週土曜日開校)※26日は予備日

【基礎コース】平成30年8月4日 (土曜日)

<会場・お問合せ>

株式会社環境科学研究所 食品分析センター HACCP支援室 (裏面ご参照)

名古屋市北区若鶴町152番地 【TEL】052-902-4456 【FAX】052-902-4601 【E-mail】food@kankyokagaku.com

<受講料>

【責任者コース】講義9つ+集合学習(2日間)で 20,000円 (プログラム詳細は裏面をご覧ください)

【基礎コース】講義4つで 6,000円 (プログラム詳細は裏面をご覧ください)

※責任者コースの受講者は特別講義(任意科目)の2コを無料受講できる特典付きです。

【主催】株式会社 環境科学研究所 食品分析センター <<http://www.kankyokagaku.com/>>

(厚生労働省登録検査機関・ISO17025認定登録機関・日本GAP協会推奨検査機関)

【講師】株式会社 環境科学研究所および一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズ 講師 他

責任者コース 講義 プログラム

(※)プログラムは変更となる場合があります。

・責任者コースのプログラムは通学式(①～⑨の必須講義)と集合学習2日(HACCPプランの作成演習)の構成です。

通学式 (①～⑨必須講義)		通学式講義 開校日 (平成30年度 第1期)			
		第1クール		第2クール	
		7/21(土)	7/28(土)	8/4(土)	8/11(土祝)
1時限	9:30-10:40	① HACCP概論	⑥ 物理・化学危害	① HACCP概論	④ 製品仕様書・フローダイアグラム
2時限	10:50-12:00	② 一般衛生管理	⑦ 微生物危害Ⅰ	② 一般衛生管理	⑤ 危害分析
3時限	13:00-14:10	③ 環境衛生・ベストコントロール	⑧ 微生物危害Ⅱ	③ 環境衛生・ベストコントロール	⑥ 物理・化学危害
4時限	14:20-15:30	④ 製品仕様書・フローダイアグラム	⑨ HACCPプランの作成事例		⑦ 微生物危害Ⅰ
5時限	15:40-16:50	⑤ 危害分析	特別 熱殺菌について		⑧ 微生物危害Ⅱ
6時限	17:00-18:10	特別 HACCPの用語解説・HACCPで防げる事件			⑨ HACCPプランの作成事例



- ・通学式は第1クール又は2クールの都合の良い方で受講が可能です(事前予約なしでOK)。
- ・①から⑨コマを全て受講後、集合学習を受講してください。特別講義は任意科目です。

集合学習 (HACCPプラン作成演習)		集合学習 開校日 (平成30年度 第1期)		
		8/18(土)	8/25(土)	8/26(日) (予備日)
終日	9:30-17:00	⑩ HACCPプラン作成・修了試験	⑩ HACCPプラン作成・修了試験	⑩ HACCPプラン作成・修了試験

・3日間のうち、2日間ご参加ください。より理解を深めるために、初日の8/18から参加することを推奨します。

基礎コース 講義 プログラム

・基礎コースのプログラムは下記4コマの講義を受講していただきます。(①～③は責任者コースと共通講義)

開校日	講義スケジュール (平成30年度)			
	1時限(9:30-10:40)	2時限(10:50-12:00)	3時限(13:00-14:10)	4時限(14:20-15:30)
8/4(土)	① HACCP概論	② 一般衛生管理	③ 環境衛生・ベストコントロール	基礎 衛生管理計画の作成

会場

株式会社 環境科学研究所 食品分析センター3F
〒462-0006名古屋市北区若鶴町152番地

【自動車の場合(無料駐車場完備)】

国道41号と国道302号(名古屋環状2号線)の交差点を東へ約200m最初の信号を左折(北へ)30m進むと右側(東側)に当社がございます。
(※)十分な駐車スペースがあります。

【公共交通機関の場合】

- 名古屋駅ー栄ー黒川ー如意車庫のルート
名古屋駅より地下鉄東山線「栄」経由で地下鉄名城線「黒川」下車(15分)。「黒川」より市バス(乗場1番:黒川11系統)で「如意車庫前」下車(15分)。「如意車庫前」より徒歩10分。
- 名古屋駅ー如意車庫のルート
名古屋駅より市バス(乗場7番:名駅12系統)で「如意車庫前」下車(47分)。「如意車庫前」より徒歩10分。



【HACCPセミナー申込方法】

【定員】 責任者コース:30名 基礎コース:20名 (先着順)

下記アドレスに**件名**及び下記**①から⑦**を記入し、ご送信ください。
内容確認後、受講案内・受講料の振込先等を返信いたします。

メールアドレス: food@kankyokagaku.com メール件名: 名古屋HACCPセミナー申し込み

①申込コース(責任者又は基礎) ②会社名 ③部署名 ④氏名(フリガナ) ⑤電話番号 ⑥Fax番号 ⑦住所