

通学式HACCPセミナー in名古屋(2018年冬期) 【責任者コース】のご案内

まとまった時間の確保が難しい方のために、週末だけで
完結できるHACCPトレーニングを用意いたしました。

<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できます。
- ✓ 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となります。
- ✓ 厚生労働省「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」を育成します。
- ✓ 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します。
(3日目も予備日として設定しております。こちらも受講し、講師の指導を受けることができます。)
- ✓ 集合学習ではノートパソコン(エクセル・ワード等が使用可能)をご持参いただくと便利です。
- ✓ テキストは参加申し込み後に e-メールによるファイル便でお送りします。

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>

平成30年12月8日(土)～平成31年1月13日(日)
(毎週土曜日に開校(一部日曜・休日))

<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)

【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

・講義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2期) | | | | | | | |
|------------------|-------------|------------------------|---------------------|----------|-------------------------------|----------|---------------------|----------|-------------------------------|
| | | 第1クール | | | | 第2クール | | | |
| | | 12/8(土) | | 12/15(土) | | 12/22(土) | | 12/29(土) | |
| 1時限 | 9:30-10:40 | ① | HACCP概論 | ⑦ | 微生物危害 I | ① | HACCP概論 | ⑦ | 微生物危害 I |
| 2時限 | 10:50-12:00 | ② | 一般衛生管理 | ⑧ | 微生物危害 II | ② | 一般衛生管理 | ⑧ | 微生物危害 II |
| 3時限 | 13:00-14:10 | ③ | 環境衛生・ ペストコントロール | ⑨ | HACCPプランの作成 | ③ | 環境衛生・ ペストコントロール | ⑨ | HACCPプランの作成 |
| 4時限 | 14:20-15:30 | ④ | 製品仕様書・ フローダイアグラム | 演習 | HACCPプランの 作成事例の紹介と 作成演習 | ④ | 製品仕様書・ フローダイアグラム | 演習 | HACCPプランの 作成事例の紹介と 作成演習 |
| 5時限 | 15:40-16:50 | ⑤ | 危害分析 | | | ⑤ | 危害分析 | | |
| 6時限 | 17:00-18:10 | ⑥ | 物理・化学危害 | | | ⑥ | 物理・化学危害 | | |



- ・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、集合学習に臨んでください。
- ・この講義プログラムに記載はありませんが、別途開催する特別セミナー(12月1日、12月9日)を無料で受講することができます。

| 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2期) | | | | | |
|------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------|---------------------|---|---------------------|
| | | 1/12(土) | 1/13(日) | 1/14(月祝)(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日目(1月14日)は1月12日、1月13日の2日間で修了できなかった方への予備日としております。できるだけ初日の1月12日から受講ください。

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 (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) 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