

# HACCP指導者研修 in名古屋のご案内

好評の”HACCPセミナー”に指導者コース”を新規開設！

【4日間の集中講義にて】

HACCPの”指導及びコンサルティングができる人材”を育成！

## <指導者コース>

責任者コースの修了者または同等の知識を有する方を対象とした研修です。

馴染みのある製造ラインだけでなく、他のラインや他の事業者に対してもHACCP指導ができる人材を育成するには多くの時間を要します。今回、4日間の集中講義にて、どんな事業所でも対応できる”応用力”が身につくように徹底指導いたします。

修了者には”HACCP指導者”としての、修了証を授与いたします。

## 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10日（月）～平成30年12月13日（木）

4日間ともに9:30～17:00（講義の進捗により前後する場合があります）

## <会場>

ウインクあいち（愛知県産業労働センター）（裏面ご参照）

〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅4丁目4-38 1801室

## <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

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>

【指導者コース】 4日間で 80,000円（プログラム詳細は裏面をご覧ください）

※今回はキャンペーン特別価格80,000円とお値打ちに提供しております。

【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

- ・全4日間の構成です。(終了時間は講義の状況により、前後する場合があります)
- ・当社の“責任者コース”修了者は1日目の参加を省略することができます。

日時		講義内容
1日目	9:30-17:00	食品衛生法、フローダイアグラム、ハザード分析、検証、記録簿等、コンサルティングに必要なHACCP関連知識の復習。 HACCPプラン事例を用いた検証・指導案について討議。
2日目	9:30-17:00	食品工場の映像を用いたHACCPプランの構築指導の演習。
3日目	9:30-17:00	構築したHACCPプランの発表。 これをもとに検証・指導・助言方法について講義。
4日目	9:30-17:00	構築したHACCPプランの発表。 これをもとに検証・指導・助言方法について講義。

## 会場

### ウインクあいち(愛知県産業労働センター)

〒450-0002

愛知県名古屋市中村区名駅4丁目4-38

1801室

### 【公共交通機関の場合】

名古屋駅(JR・地下鉄・名鉄・近鉄)より

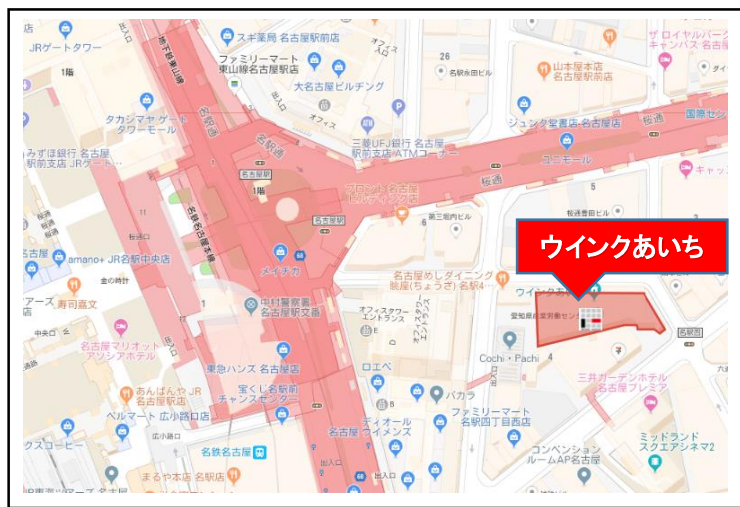
○JR名古屋駅桜通口からミッドランドスクエア方面  
徒歩5分

○ユニモール地下街 5番出口 徒歩2分

### 【自動車の場合】

○名古屋高速都心環状線「錦橋」出口より約6分

駐車場収容台数123台(有料)



### 【HACCP指導者研修申込方法】

【定員】指導者コース:30名(先着順)

参加のお申し込みは当社の“責任者コースの修了者”または“同等の知識を有する方”とさせていただきます。

○“当社の責任者コース修了者”は修了証をご提示ください。(修了証の番号をご提示ください)

○“同等の知識を有する”と申し込みされる方は、過去に作成したHACCPプランの水準判定に十分な範囲(代表例)をご提示(機密箇所は削除可)いただき、同等の知識を有することを確認させていただきます。

※講義は責任者コース相当の知識を有することを前提として進めますので、該当する知識を有していない方は修了証をお渡しできない場合があります。

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](mailto:food@kankyokagaku.com) メール件名: 名古屋HACCP指導者研修申し込み

- ①申込コース(指導者) 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