

HACCP責任者養成特別講座のご案内

「今後躍進する食品会社の条件国際的に通用する正しいHACCPの運用」

2021年HACCP義務化対象講習会
HACCP管理はビジネス取引上必須条件
 進化するHACCP技術で新商品の開発をする。
 次世代HACCPで計画生産をする。

【主催】 総合衛生管理 トータル・ハイジーン・ハサップ



HACCP認証協会
 CODEX・GUIDELINE・AUDIT

HACCP認証コンサルタント(株)

講座内容 HACCPシステムで食品現場の効率を上げる

各プログラムの具体的内容

9月7日(火) 1日目 9:00~18:00		9月8日(水) 2日目 9:00~18:00	
第1部	HACCPによる衛生管理とは(義務化の背景) ~HACCPの考え方を取り入れた衛生管理~	第4部	ワークショップやり方/班分け HACCP計画書の作成(ワークショップ)
第2部	5Sで取り組む一般衛生管理(PRPR)	第5部	食品安全マネジメント(FSMS)
第3部	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (小規模な一般飲食店事業者)	参考資料	HACCP工場のPOP実例集 HACCPのメンテナンス 食品安全に関する法・規制
食品工場 のための HACCP	~HACCPに基づく衛生管理(HACCPの概論)~ ①一般的衛生管理プログラム(PRPR) ②前提条件プログラム(SOP・SSOP・GMP) 衛生標準作業手順書(SSOP) 標準作業手順書(SOP)	全体の まとめ 質疑応答 (試験)	試験 答え合わせ テスト解答の解釈 修了書授与 HACCPコーディネーターの資格 (HACCPプラン作成の専門家としてのライセンス) トレーニング終了
第4部	HACCPに基づく衛生管理(5つの手順・7つの原則)		

HACCP責任者養成特別講座

日時:2021年 9月 7日(火)・9月 8日(水) AM9時~PM6時

参加申込書

貴社名 :	E-mail :		
〒 ご住所 :	TEL/FAX :		
フリガナ ご芳名 :	御役職 :	フリガナ ご芳名 :	御役職 :
フリガナ ご芳名 :	御役職 :	フリガナ ご芳名 :	御役職 :
フリガナ ご芳名 :	御役職 :	フリガナ ご芳名 :	御役職 :
開催日程	2021年 9月 7日(火)・9月 8日(水) AM 9:00~PM 6:00		
開催場所	HACCP認証協会研修センター 1F (別紙地図ご参照ください) 〒833-0031 福岡県筑後市山ノ井235 (ナビへはこの住所を入れてください。)		参加費用 1人 55,000円 (消費税込)
会場への アクセス	JR羽犬塚駅から徒歩3分 八女インターより車で約10分(柳川・大川方面へ)		

FAX.0942-27-8857

●申込み締め切りは2021年8月31日(火)までとさせていただきます。
 また、定員(15名)になり次第締め切らせて頂きますのでご了承ください。

**FAX
送信**