

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」

2022年HACCP義務化対象講習会

【主催】 総合衛生管理

トータル・ハイジーン・ハサップ

HACCP管理はビジネス取引上必須条件



HACCP認証協会
CODEX・GUIDELINE・AUDIT

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。

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

4月27日(水) 9:00~18:00		4月28日(木) 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:2022年 4月 27日(水)・ 4月 28日(木) 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 :
フリガナ ご芳名 :	御役職 :	フリガナ ご芳名 :	御役職 :

開催日程	2022年 4月 27 日(水) ~ 4月 28 日(木) AM 9:00~PM 6:00	
開催方法	zoomによるリモート開催 ※最小開催人数(6名)に満たない場合は中止となる場合があります。 ご了承ください。	参加費用 1人 55,000円(税込) 講座前日までにお申し込みください

Email: info@th-haccp.com FAX: 0942-27-8857

●上記Email又はFAXにてお申込みください。申込締切は2022年 4月 20日(水)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。