

第1回 HACCP講習会 コース概要

コース名	コースの概要	受講期間	受講料 (消費税込)
缶詰・レトルト食品対象 1日コース	缶詰・レトルト食品業界に焦点をあてたHACCP講習会です。 缶詰等の代表的な危害要因を解説すると共に、危害要因分表、 CL・モニタリング表の作成方法中心に演習を行います。	2021年11月12日(金)	12,000円 (消費税込)

開催日時：2021年11月12日(金) 9:30-16:30

開催場所：東洋食品工業短期大学 本館3F 301教室

講師：東洋食品工業短期大学 准教授 宮尾宗央

定員：10名

詳細内容：<1限> HACCP準備の5手順解説

・典型的な缶詰・レトルト食品(みかんシラップ漬け缶詰・レトルトカレー)の製品説明書・フローダイアグラムをもとに、
HACCP12手順の中の準備の5手順(HACCPチーム、製品説明書、フローダイアグラム)の概略に関して解説します。

<2限> 危害要因分析表の作成

・危害要因分析表の作成方法と、CCPとなる可能性のある代表的な工程に関して解説します。演習を通じて、
CCP決定手順を学ぶと共に 原材料管理・一般的衛生管理の重要性を再認識します。

<3限> 缶詰の危害要因解説、CL・モニタリング表の作成

・缶詰等の代表的な危害要因とその管理方法を解説し、あわせて近年の食品事故事例を紹介します。
・同一工程における複数のCL・モニタリング事例を示し、それらのメリット・デメリットを示します。

<4限> 改善措置・検証方法の設定

・HACCPを効果的に運用するには、改善措置・検証が重要です。代表的なCCP(殺菌、密封・pH調整)設定した場合の
改善措置・検証方法を解説し、HACCPプランの改善につなげます。

第1回 缶詰・レトルト食品業界向けHACCP講習会 プログラム(予定)

日付	コース	1 限	2 限	3 限	4 限
		9:30~10:40	10:50~12:30	13:30~15:10	15:20~16:30
11月12日	金 缶詰・レトルト 食品対象 1日コース	HACCP準備の 5手順解説	危害要因分析表の 作成	缶詰の危害要因CL・ モニタリング表の作成	改善措置・ 検証方法 の設定

* ご希望に応じて、講習会終了前後に個別相談を行います。

* 講義及個人演習のみで、グループワークは実施しません。
また、状況よりオンライン開催となる場合もありますので、
ご了承ください。