# HACCPシステムに基づく衛生管理講習会(食肉製品)について

### ~コロナ禍対応では Zoom を利用したオンラインで開催しています~

### 【講習概要】

令和3年6月よりHACCPに沿った衛生管理が完全施行されました。これにより、原則としてすべての食品等事業者が「HACCPに沿った衛生管理」について計画を定め取組まれております。本講習会はHACCPシステムの構築を目指す者、また、その実施のために中心的な役割を果たし、かつ、システムの維持管理や見直しを担うHACCPチームの要員を養成することを目的とした実践的な講習内容となっています。4日間通して受講された受講者には修了証書を発行しております。

## 【実施要領】

- 1. 開催期間:連続した4日間 (毎年2月と6月に開催)
  - ※(対面講習の場合:連続した4日間、オンライン講習の場合:3.5日間)
- 2. 開催方法及び定員:対面講習(40名)又はオンライン講習(20名)
- 3. 開催地:東京都渋谷区又はオンライン
- 4. 講習カリキュラム: 内容等は変更になる場合があります。

【対面講習 4日間】 【オンライン講習 3.   時間 内容 時間 内	5日間】
時 間	جلير
	容
1日目	
10:00	おける一般衛生管理
~17:00	ムの概要と食肉製
	又07以土初前师()
ついて	
2日目	
9:30 ・食肉製品製造工場における一般衛生管理 9:30 ・食肉製品のHACC	Pによる衛生管理
~17:00	ガイダンス
・モデルプラン作成のガイダンス ・Zoom ブレイクアウ	トルームの説明
・モデルプランの作成演習・モデルプランの作成	演習
3日目	
9:30 ・モデルプランの作成演習 9:30 ・モデルプランの作成	演習
~17:00	
4日目 ※オンラインの場合、3日目と4日目の間が1週間空きます。	
9:30 ・作成モデルプランの発表及び討議 13:30 ・作成モデルプランの	発表及び討議
~16:00 ~17:00	

#### 【対面講習風景】



