

# デジタル化等促進在職者訓練

静岡県立浜松技術専門校

## HACCP の基礎・必要性

HACCP の目的は食べるときに安全であることです。横文字なので難しそうに感じますが、実はシンプルでわかりやすいシステムです。食品の安全性を阻む敵を3つに絞ってこれらの敵をどうしたら撃退できるか、理路整然、実にわかりやすく誘導してくれるツール（道具）です。スマホや車を私たちが便利な道具として使いこなしているように、今回の講座ではHACCP を使いこなすコツをお教えします。

- 講座開催日……………令和4年7月13日(水)、14日(木)、15日(金)
- 対象者……………HACCPに興味のある方なら、初心者・品質管理担当者・経営者・HACCP指導者を目指す人など、どなたでも。
- 会場……………浜松技術専門校(浜松テクノカレッジ)
- スケジュール

1日目	9:00 ～ 16:00	<b>【HACCP の基礎】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・ HACCP の必要性と特徴</li><li>・ HACCP の前提条件</li><li>・ HACCP の 12 の手順</li><li>・ 食品による健康被害（生物的ハザード）</li></ul>
2日目		<b>【HACCP の基礎・実際】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 食品による健康被害（化学的ハザード）</li><li>・ 食品による健康被害（物理的ハザード）</li><li>・ HACCP の実際「野菜スープトマト風味」12 手順の全書類</li><li>・ 記録の重要性と検証</li></ul>
3日目		<b>【HACCP の実習】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 製品説明書・工程図作成</li><li>・ 危害要因リスト作成</li><li>・ CCP 工程決定</li><li>・ CL 値設定</li><li>・ モニタリング方法設定</li><li>・ 改善措置の設定</li><li>・ 検証方法の設定</li><li>・ 記録方法の設定</li></ul>

※上記内容は変更になる可能性があります。

■講 師……………藤倉 幸（静岡県食品衛生コンサルタント協会）

■定 員……………10名

■受 講 料……………3,300円（資料代等）

講習会初日に現金でお支払いください。

■申込方法

本校の在職者訓練の受講申込書（本校ホームページからダウンロードしてください）に必要事項を記入の上、直接来校されるか、FAX 又は郵送してください。

■受付期間……………令和4年4月1日（木）より（定員になり次第締め切ります。）

■受付時間……………午前8時30分から午後5時15分

■受講決定

講習会開始の概ね10日前に通知します。

定員に達しない場合は中止する場合があります。



静岡県立浜松技術専門学校  
(浜松テクノカレッジ)

〒435-0056 浜松市東区小池町2444-1  
TEL : 053-462-5603  
FAX : 053-462-5604

ホームページ <http://www.hamamatsu-tech.ac.jp>