

食品を取り扱う事業者（工場 / 飲食店）の必須知識を身に付け、「食の安全」を守る！

HACCPによる衛生管理

の考え方・進め方

人吉校

生産管理

研修のねらい

「食の安全」に関する消費者意識の高まりとともに、**HACCPによる衛生管理が義務化**されるなど、食品工場や飲食店といった食品を取り扱う事業者を取り巻く環境は大きく変化しています。それに伴い、今後は経営者や経営幹部だけでなく、管理者やその候補者が日々の衛生管理について適切に監督し、また従業員を指導していくことが非常に重要になります。

この研修では、**HACCPを中心とした衛生管理の考え方**や**手法**を身に付けるとともに、演習を通じて、自社の衛生管理上の問題を発見し、その改善策を検討していきます。

研修のポイント

- 食品の安全・衛生管理の目的と重要性**について理解します。
- HACCPを中心とした衛生管理の考え方**や**手法**を学びます。
- 自社の衛生管理上の問題を発見し、その改善策**を検討していきます。

研修期間

2022年
1/20(木) ~ 1/21(金)

対象者

管理者 / 新任管理者（候補）

- ・ 衛生管理の手法を身に付けたい方
- ・ 自社の衛生管理を見直したい方

定員 **30名**

受講料 **22,000円** (税込)

会場

中小企業大学校 人吉校

熊本県人吉市鬼木町梢山1769-1

月日	時間	科目	内容
1/20 木	9:15- 9:30	開講式・オリエンテーション	
	9:30-12:30	衛生管理における管理者の役割	食品を取り扱う事業者を取り巻く環境変化を踏まえ、管理者の職務と役割を学んでいきます。 ・ 衛生管理の目的と重要性 ・ 管理者の職務と役割
	13:30-17:30	衛生管理の考え方と進め方	食品の安全・衛生管理の留意点を理解し、その活動を推進・改善するための手法と管理体系について学びます。 ・ 管理の基盤となる基礎知識 ・ 調理・製造工程における管理手法 ・ HACCP（危害分析と重要管理点）の考え方と手法、運用のポイント
1/21 金	9:00-12:30		
	13:30-16:00	自社の衛生管理の改善策の検討【演習】	自社の衛生管理の現状を整理した上で、問題点を見つけ、問題解決に向けた改善策を検討していきます。 ・ HACCPの考え方をういた自社の製造工程等の現状分析と改善策の検討
	16:00-16:10	終講式（修了証書交付・アンケート記入）	

※カリキュラムは都合により変更する場合がありますので、予めご了承ください。
※受講者交流会は中止いたします。

講師紹介（敬称略）



有限会社ジェイエスティー
代表取締役

城ヶ崎 豊海（じょうがさき とよみ）

大手ゼネコンで工事施工管理、品質管理、QS管理、設計変更管理を経て、1991年に(株)ジェイエスティーを設立し、代表取締役に就任。ISO9001/14001、ISO45001：2018システム構築支援、HACCP構築支援などを専門分野としている。また、建設業の現場管理や下請受注が中心の企業に対する営業指導経験も豊富。中小企業大学校直方校では、工場管理者養成コースのゼミナール講師も務めている。

