

## HACCP講習会スケジュール

時間	講習内容
＜第1日目＞	
9:00～9:30	開講挨拶 主催者(一般社団法人大日本水産会)
	自己紹介(講師・受講者) オリエンテーション
9:30～10:15	アライアンス講習会及びHACCPの紹介(序章、第1章)
10:30～12:00	前提条件プログラム(第2章)
	昼食(60分)
13:00～14:30	水産食品安全ハザード(第4章)
14:45～15:30	HACCP計画作成の準備段階(第3章)
15:45～16:45	原則1:ハザード分析(第5章)
17:00～18:00	原則2:重要管理点(第6章)
18:00～18:30	HACCP計画を作る際の情報源(第13章)
	FDAガイダンスの活用方法について
＜第2日目＞	
9:00～9:45	原則3:管理基準の設定(第7章)
9:45～10:30	原則4:重要管理点のモニタリング(第8章)
10:45～11:30	原則5:修正措置(第9章)
11:30～12:00	演習説明・準備(グループ分け・机移動)
	昼食(60分)
13:00～17:00	演習-1 ハザード分析ワークシートの作成 (ハザード分析～重要管理点の決定)
17:00～19:00	演習の発表-1
＜第3日目＞	
9:00～10:15	原則6:検証手順(第10章)
10:30～11:15	原則7:記録の付け方と保管の手順(第11章)
11:15～12:00	水産食品のHACCP規則(第12章)
	昼食(60分)
13:00～15:00	演習-2 HACCPプランの作成(管理基準の設定～記録)
15:15～17:00	演習の発表-2
17:00～18:00	修了問題演習・講評等

### 【講習会の構成】

- ・ HACCPの基本(7原則)
- ・ HACCPおよびFDAの規則、ならびにHACCP計画を作成する際に役立つ資料についての解説
- ・ 水産食品HACCP計画を作成するためのグループ演習

※2日目は演習の状況により20時頃までかかる場合がございます。