

視聴無料
Youtube配信

令和6年度下半期

HACCP関係

オンライン研修配信まとめ



高知県版HACCPは、令和6年9月末をもって認証手続きが終了となりました。

地産地消・外商課では、県内事業者の衛生管理の向上を図るため、引き続き、HACCPや一般衛生管理（PRP）などをテーマにオンライン研修を実施しています。是非ご活用下さい。

基礎（従業員向け）

① HACCP研修

HACCPの基本が理解できる研修です。

まずはこちらの視聴をおすすめします。

- HACCP12手順の解説
- 製品仕様書・フローダイアグラムの解説
- 危害要因分析、CCP管理表の解説
- ・講師 エコア(株) 佐藤 史教 氏



② 一般衛生管理(PRP)研修

食品の衛生管理の基礎となる一般衛生管理の基礎知識を学べます。

- 微生物制御や洗浄・殺菌など一般衛生管理の基礎知識の解説
- 本県での現地指導の際に、指摘の多い点についての衛生管理の解説
- 一般衛生管理マニュアル作成方法を解説
- ・講師 エコア(株) 佐藤 史教 氏

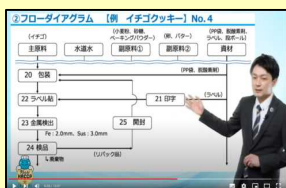


実践（HACCP担当者向け）

③ HACCP書類作成研修

「HACCP書類」作成に特化した内容で製品仕様書をはじめ、具体的な書類作成を理解できる実践的な研修です。

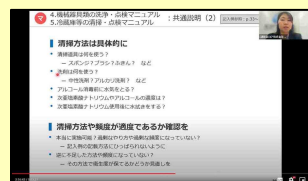
- 製品仕様書の解説
- フローダイアグラムの解説
- 危害要因分析表の解説
- CCP管理表の解説
- ・講師 エコア(株) 佐藤 史教 氏



④ 一般衛生管理(PRP)書類作成研修

一般衛生管理のマニュアルと記録表の作成のポイントについて具体例を交えて解説する実践的な研修です。

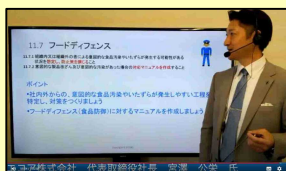
- 施設設備、機械器具の管理、ねずみ、昆虫等の防除
- 使用水の衛生管理、廃棄物及び排水の衛生管理、従事者の衛生管理、従事者の衛生教育
- 食品等の衛生的な取扱い、製品の回収、苦情対応、関係法令の遵守
- ・講師 エコア(株) 根岸 苗実 氏



⑤ 食品安全マネジメント研修

より高度な衛生管理につながる「食品安全マネジメント」の基本的な考え方やフードディフェンス、書類の作成方法学びます。

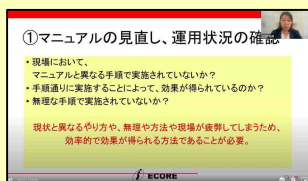
- 食品安全マネジメントの全体像
(講師 エコア(株) 代表取締役社長 宮澤 公栄 氏)
- 食品安全マネジメント書類の作成方法
(講師 エコア(株) 境 章一 氏)



⑥ HACCPの運用・定着を学ぶ研修

HACCP計画の作成後の実際のHACCPの運用を学びます。

- PDCAの回し方や検証方法について、検証例を参考に解説します。
- HACCPにおけるPDCA、検証の方法
- ・講師 エコア(株) 根岸 苗実 氏



対象者

高知県内の食品関連事業者（受講無料）

申込方法

受講を希望される事業者は、登録用URLから氏名等ご入力の上、お申し込みください。ご登録いただいたメールアドレス宛てに事務局より視聴用URLを送信します。

【申込URL】

https://www.pref.kochi.lg.jp/form/120901/haccp_mail_foam/r6_kensyu_bosyu_1653351775_20240921152924/



問い合わせ

高知県地産地消・外商課 担当：藤田、伊藤

TEL：088-823-9704

MAIL：120901@ken.pref.kochi.lg.jp