

HACCP教育

日程	内容
第1回 年 月 日 3時間	食品の安全について 品質保証の流れ-ISO9000 ISO14000 ISO22000 GMP GMPとは(なぜHACCPの前提条件なのか) HACCPの背景 HACCPの歴史 食品品質の世界の流れ HACCPの利益 HACCPの導入の手順 食品の安全は2つの柱で成り立つ(GMPとHACCP)
第2回 年 月 日 2時間	総合衛生管理製造過程(日本版HACCP)の一般衛生管理要件について カナダFSEP GMP6項目の詳細 1.施設 2.原料受入と保管 3.機械・器具の構造と維持管理 4.教育・訓練 5.サニテーションとペストコントロール 6.回収
第3回 年 月 日 2時間	GMPマニュアルの整備と作成方法 SOPの作成方法とそのポイント 原材料受け入れ保管 製造工程管理 施設設備の管理 GMP管理基準の設定と考え方
第4回 年 月 日 2時間	HACCPにおけるSSOPの位置付け SSOPの作成と運用 機械・器具の構造と維持管理の標準書 洗浄・殺菌の標準作業手順書 教育と訓練
第5回 年 月 日 2時間	HACCP7原則 HACCPプランの進め方 HACCPプランの要領と作成 FORM 1.製品説明書 FORM 2.原材料リスト FORM 3.製造工程図(フローダイアグラム) FORM 4.施設内見取り図(衛生動線図)
第6回 年 月 日 2時間	HACCPプラン続き FORM 5.危害の特定 生物的危害 FORM 6.危害の特定 化学的危険 食物アレルギー汚染に対する危害要因分析方法 FORM 7.危害の特定 物理的危険 FORM 8.CCPの決定 FORM 9.製造従事者でコントロールできない危険 FORM 10.HACCPプラン(管理基準・是正措置他)