

## ～農林水産省補助事業 Menu 2～

### HACCPおよびPRPs 研修事業

国際的に認められるHACCP手法の導入とその前提条件となる一般衛生管理の研修会

日本HACCPトレーニングセンター(JHTC)  
食品の品質管理体制強化対策事業 検討委員会

作成:2013年 8月 28日

(修正:----年--月--日)

### HACCPおよびPRPs 研修事業

1. HACCP手法等の導入促進に関する研修会(4つ)
  - ① HACCP導入研修会の開催HACCP導入研修会「現場を変える食品安全行動～日本版Safer Food Better Business(ウェビナー対応)～」:半日×5回
  - ② HACCPコーディネーター(実務者)養成ワークショップ:3日間
  - ③ HACCP上級コーディネーター養成研修(HACCP検証と科学的証明):3日間コース
  - ④ HACCPリード・インストラクター(指導者)養成研修(Train-the-Trainer):3日間
2. 国際スタンダードPRPs実践ワークショップ:2日間
3. コンサルティングファームの活動支援(初回訪問旅費無料)

## 2-①HACCP手法等の導入促進に関する研修会

1. HACCP導入研修会の開催HACCP導入研修会「現場を変える食品安全行動～日本版Safer Food Better Business(ウェビナー対応)～」: 半日×5回
  - 平成23年度に「HACCP手法に関する情報提供等の実施」事業により、英国SFBBを基本に開発した日本版「行動ベースの食品安全プログラム」をテキストとして使用。
  - 具体的内容は交差汚染の防止(Cross Contamination)、洗浄・消毒(Cleaning)、冷却(Chilling)、加熱調理(Cooking)の4C、および管理(management)。単に一方の講義だけでなく、**実演**(手洗いやクリーニング、棚の先入先出や温度管理等)や**対話**(ケーススタディ等を元に)を交えて**行動ベース**の理解を促す。
  - ここでは、**地方から参加可能なe-ラーニング**を用いた**ウェビナー**(ウェブ・セミナー)を活用し、受講後や途中参加でも**繰り返し学習**できる環境を整える。

### HACCP導入研修会の開催HACCP導入研修会

- 「現場を変える食品安全行動～日本版Safer Food Better Business(ウェビナー対応)～」
- 半日×5回: 13:00～17:00
- サンプラザ(東京・中野)
- お一人様2万3000円(会費3年分 2万円含む: 食品安全行動管理者として認定されます)
- 開催スケジュール

第1回	10月29日(火)	第4回	2月 7日(金)
第2回	11月26日(火)	第5回	3月13日(木)
第3回	1月17日(金)		

## HACCP導入研修会の開催 HACCP導入研修会

- 厨房施設に最適の食品安全プログラムです
- 行動ベースなので現場の管理がとてもやりやすくなります
- このパックはHACCPやハザードの言葉は使われていません(専門用語はすべて避けた)
- こんな管理者にお薦めします
  - ホテルレストラン現場やその管理部門
  - フランチャイズ展開しているフードサービス
  - 給食施設(学校等、介護食、病院食)
  - バックヤードなど小規模の惣菜施設

## HACCP導入研修会の開催 HACCP導入研修会

このパックの使い方

「ケータリング業者向け『より安全な食品、より良いビジネス』へようこそ  
このパックは誰のため？」



実績を守るために、このパックはどのように実装して  
くれるのですか？



このパックはレストラン、カフェおよびテイクア  
ウェイ(持帰り)店などの小規模の事業用です。

実用的で使いやすいくことを目標にして、ケータリン  
グ業界の慣習のもと、(米国)食品衛生法(FSMA)に  
よる作成されました。



2006年3月に導入された法事は、実装に安全な食品  
の提供のためにはすべての作業が安全に実施されて  
いることを示し、また、これらが実装されるだけ  
はならない、と定めている。  
このパックは、HACCP(危害分析重要管理点)原則  
に基づいているが、この中では「HACCP」や「ハザ  
ード(危害要因)」の言葉は使われていない(専門用語  
はすべて避けた)。

4C + 1M

クロス・コンタミネーション (交差汚染)



クリーニング (洗浄)



チリング (冷却)



クッキング (加熱調理)



マネジメント (管理)

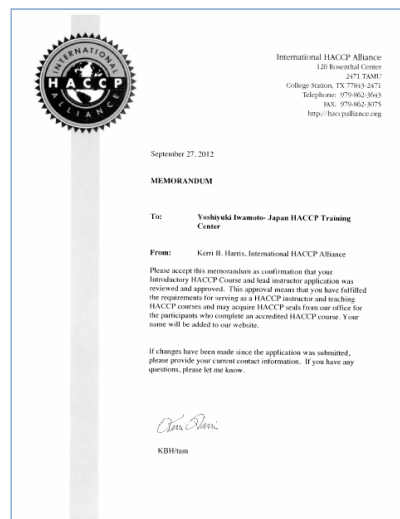


## 2-①HACCP手法等の導入促進に関する研修会

2. HACCPコーディネーター(実務者)養成ワークショップ:3日間
- 一方的なセミナー形式ではなく**演習を中心としたワークショップ形式**による現場で使えるコーディネーター(実務者)養成研修。
  - **国際標準**である**コーデックス**および**NACMCF**(食品微生物基準諮問委員会)の最新ガイドラインに基づいた国際的に通用する教育プログラム。
  - HACCPの前提条件となる一般衛生管理について、施設単位で管理すべき要件(設備、サニテーション、個人衛生)や訓練と製品ごとに管理すべき要件(工程管理)とを明確に整理して理解する。そして、実践的なハザード分析、ベリフィケーション(検証)およびバリデーション(科学的証明)の計画構築について、ロールプレイング演習などを交えた教育・訓練を実施することで、**HACCP構築および運用のための必須技能を修得**する。

## HACCPコーディネーター(実務者)養成ワークショップ

- JHTCのHACCPコーディネーター(実務者)養成ワークショップ(3日間)は、国際HACCP同盟(International HACCP Alliance)に認定された正式コース
  - 国際的に通用する
- ※ 厚生労働省の定める総合衛生管理製造過程の「HACCPについて相当程度の知識を有するもの」に該当しているほか、惣菜協会の「S級惣菜管理士」で定める所定のHACCP講習会としても新たに認定されました。



## HACCPコーディネーター(実務者) 養成ワークショップ

- 3日間でHACCP計画の構築を体験的に学ぶ
- 定期型開催
  - 第30回 2013年9月11日(水)～13日(金)
  - 第31回 2014年3月を予定
- 訪問型開催(後で詳細の説明あります)
  - 要望により開催(年度内に4回の予算を計上)
  - 主催者は業界団体、バイヤー、組合組織、研究会など、条件規定はありません
  - 会場、テキスト、講師など基本的な費用が国庫より支給されるため開催に係る負担が最小限となります

## HACCPコーディネーター(実務者) 養成ワークショップ

- GFSIが認める国際標準は、コーデックスとNACMCF(全米微生物基準諮問委員会)です
- 国際的に認められるHACCPの実施が取引先の信頼と支持を勝ち得る最短の方法です
- こんな実務者におすすめです
  - ホンモノのHACCPを知りたい
  - 効率的で実効性の上がる品質管理・品質保証の仕組みを構築したい
  - 既存のガラパゴスHACCPの限界を感じている
  - 取引先の指導・支援に活かしたい
  - 食品安全マネジメント(SQF,ISO22000,FSSC22000, etc..)

## 2-①HACCP手法等の導入促進に関する研修会

3. HACCP上級コーディネーター養成研修(HACCP検証と科学的証明):3日間コース
  - 一方的なセミナー形式ではなく**演習を中心としたワークショップ形式**による現場で使えるコーディネーター養成研修の**上級コース**。
  - **国際標準**である**コーデックス**および**NACMCF**(食品微生物基準諮問委員会)の最新ガイドラインに基づいた国際的に通用する教育プログラム。
  - 前提条件プログラムの検証、CCPの検証、HACCPシステムの検証、HACCP計画の科学的証明(妥当性確認)と再評価、HACCPプログラムの監査等について、ロールプレイング演習などを交えた教育・訓練を実施することで、HACCPシステムを支える**検証活動を体系的に理解**しシステム改善(PDCA)のための**必須技能**を修得する。
  - さらに今年度は、米国FSMAやGFSIで必須事項とされる**食品防御**、**海外サプライヤー検証(FSVP)**や**第三者監査**の最新情報も。

## HACCP上級コーディネーター養成研修

- 検証(verification and validation)の徹底講習  
:3日間
- 開催予定:2014年2月を予定
- 講師は世界最大の食品製造業者協会、米国GMAの専門講師陣。正確な通訳者、日本人のHACCP専門家が副講師としてつきます。

## HACCP上級コーディネーター養成研修

- 検証＝HACCP計画が正しいものであり、システムが計画通りに運営されているかどうかを決める、モニタリング以外の活動(NACMCF)
- コーデックスではあいまいな検証も、NACMCFでは非常に明確
- こんな実務者におすすめです
  - HACCP実務者研修を修了している
  - 品質保証担当者
  - 内部監査、二者監査、第三者監査
  - 審査機関、検査会社
  - 食品の輸入または輸出を営むもの、またはその製造者

## 2-①HACCP手法等の導入促進に関する研修会

4. HACCPリード・インストラクター(指導者)養成研修(Train-the-Trainer) : 3日間
  - グローバルに通用する**国際HACCP同盟**(International HACCP Alliance) **認定**の指導者育成コース。
  - 効果的なHACCP教授法などを、ロールプレイングを通じたワークショップ形式で学ぶ。いまだ日本に数少ない、正しいHACCPを理解している**指導者を育成**する。
  - 修了者はHACCP指導者を紹介する**コンサルティングファーム**の専門家登録員として食品事業者等のHACCP普及支援で活躍できる。
  - 成人の学習スタイルの相違、教える側のスタイルの相違に与える影響、教材の効果的な利用法と各種テクニックの評価、基礎的なHACCPコースにおける学習目標等を予定。またグローバルに求められつつある食品防御および、**米国の新しい食品規制FSMA**(食品安全強化法)の最新情報にも触れる。

## HACCPリード・インストラクター(指導者) 養成研修

- Train-the-Trainer(トレーナーのためのトレーニング):3日間
- 日程:11月13日(水)~15日(金)
- 開催場所:都内
- 講師:米国GMA ウォレン・ストーン(科学政策・コンプライアンス&インスペクションディレクター)、アイ・カタオカ(アソシエイト・サイエンティスト)
- 国際HACCP同盟(International HACCP Alliance)の認定リードインストラクターとして登録されます(要登録料)

## HACCPリード・インストラクター(指導者) 養成研修

- 成人教育:成人は自発的であり、自分自身によく合う学習経験を決めたいと望む
- 「JHTC 認定HACCP リードインストラクター」は、JHTC認定ワークショップでのアドバイザー、さらには講師としてご活躍いただけます。
- こんな指導者におすすめです
  - HACCP研修会のJHTC認定講師となって活躍したい
  - 現場の理解を得るトレーニング手法を学びたい
  - 正しいHACCPを教授できるようになりたい
  - 本場のHACCPを知り疑問を解決したい



## 2. HACCP手法等の導入促進に関する研修会

- ② 国際スタンダードPRPs実践ワークショップ：2日間
- 輸出に耐える前提条件プログラムの整備は、国際標準であるコーデックス委員会の食品衛生の一般原則第4版(CAC/RCP1-1969, Rev4.2003)に基づくことが基本である。
  - 一般原則8要件に基づき一般衛生管理をマネジメント範囲別(サプライチェーン、施設全体、製品ごと)に整理して理解し、HACCP導入へ容易にステップアップできる土台となるプログラムの構築ができる人材を育成する。
  - 一方向のセミナー形式ではなく、双方向のディスカッションによるワークショップ形式での一般衛生管理研修。コーデックス委員会の食品衛生の一般原則、前提条件プログラム(PRPs)とHACCP、オペレーションに係る文書作成、施設全体で管理するマネジメントプログラムの文書作成、食品防御など国際的に求められる特別プログラムの文書作成、グローバルマーケット等を予定。

### 国際スタンダードPRPs実践ワークショップ

- HACCP導入の前提条件としての一般衛生管理を学ぶワークショップ(2日間)
- 定期型開催
  - 開催日：11月28日(木)～29日(金)
  - 会場：フォーラムミカサ エコ7Fホール  
東京都千代田区内神田
- 訪問型開催(後で詳細の説明あります)
  - 要望により開催(年度内に1回の予算を計上)
  - 会場、テキスト、講師など基本的な費用が国庫より支給されるため開催に係る負担が最小限となります

## 国際スタンダードPRPs実践ワークショップ

- 文書のための文書、記録のための記録で現場の効率性が低くなっていませんか？
- こんな実務者・指導者におすすめです
  - すでにHACCP研修を受講・修了している
  - 現場の課題のほとんどは一般衛生管理のプログラム化であり、どの程度の文書化・記録が必要なのか判断に苦労している
  - オペレーションPRPsを国際標準に沿って明確に理解したい
  - 食品防御やサプライヤー管理など新たな課題に直面している

## 2. HACCP手法等の導入促進に関する研修会

- ③ コンサルティングファームの活動支援(初回訪問旅費無料)
- 認定登録制度は、「HACCP等普及促進事業」により平成20年7月に発足している。
  - 23年3月にはWEB等を通じて積極的に情報を発信する本格運用の段階にステップアップしており、今年度も引き続き着実な運用を実施し、指導者等のブラッシュアップを図ることで、HACCP手法の導入が遅れている食品事業者等のニーズに対して、よりきめ細かく応えていく。
  - 具体的には**初回訪問旅費の支出を通しての支援**となる。
  - 低コスト導入のための専門家紹介、研修会を修了後の受講者のフォローアップ、HACCP導入やPRPs整備に関する相談、食品事業者としての基本的な体制整備(FCP「協働の着眼点」)、社内研修やサプライヤー研修等での講師紹介等を、業種を横断的に対応。

## コンサルティングファームの活動支援

- 初回訪問旅費無料
- 研修会を受講後に、現場でつまづくことは良くあること。そんなときでもJHTCはきちんとフォローアップをしたい。国内ならばどこへでも交通費の負担なしで、ご相談にうかがいます。
- 研修会修了者でなくても広く受け付けます。
- 業種、専門性に特化したコンサルティングファーム登録メンバーが、ニーズに沿ったご相談にもできる限り対応します

## とくに訪問型ワークショップについて

- 通常型開催と違い**企画のみを提供**します
- 主催者は業界団体、バイヤー、組合組織、研究会など、条件規定はありません
- 受講者は食品事業者等に限定されます
- 会場、テキスト、講師など基本的な費用が国庫より支給されるため開催に係る**負担が最小限**となります
  - HACCPコーディネーター(実務者)養成ワークショップ : 3日間
  - 国際スタンダードPRPs実践ワークショップ : 2日間

## 訪問型ワークショップの開催方法

- **貴組織が主催**となり受講者を募集します
- 日本HACCPトレーニングセンターは共催です
- 国庫支出(受講会場、テキスト、講師料等)はJHTCが直接支払うため資金の出入りを必要としません
- 非国庫支出(懇親会費、弁当・コーヒー、JHTC登録会費等)は主催者が必要と考えた場合に主体的に負担していただきます

## 日本HACCPトレーニングセンター

- お問い合わせはこちらまで  
日本HACCPトレーニングセンター  
専務理事 杉浦嘉彦  
携帯:080-2040-1237  
E-mail: [yoshihiko-s@keiran-niku.co.jp](mailto:yoshihiko-s@keiran-niku.co.jp)

事務局(岩本、法嶋)  
TEL:050-5808-9809(IP電話)  
FAX:03-3268-1106  
東京都新宿区山吹町332 オフィス87 5階  
(株)鶏卵肉情報センター内  
<http://www.jhtc-haccp.org/>