

～ JHTCが提供するトレーニングメニュー～

HACCPおよびPRPs 研修のご提供

定型研修と訪問型研修

国際的に認められるHACCP手法の導入と
その運用支援のために

日本HACCPトレーニングセンター(JHTC)

事務局

作成:2014年 10月 9日

(修正:----年 --月 --日)

日本HACCPトレーニングセンター

- 国際的に通用する正しいHACCPの日本での普及を目的に
- 1999年に田中信正先生を理事長に設立された
- 現在の会員数1,392名（リードインストラクター240名、上級コーディネーター61名、コーディネーター1,091名：2014年5月31日現在）
- ワークショップ、ツアー、セミナーの開催を通じてHACCPの普及啓発を図る
- 研究部会活動
- 農林水産省HACCP普及事業の公募採択（2008年）
- コンサルティング・ファーム設立（2008年）

食品の品質管理体制強化対策事業 JHTC事業リスト

1. 輸出促進円滑化研修会開催
 - ① グローバル革新のための「食品防御」研修会
 - ② ハラル・マーケット参入支援の実務者養成研修
2. 専門家の活用支援事業（50%支援）
3. 認定高度化計画に関するフォローアップおよびHACCPに関する普及啓発の実施

JHTCが提供するトレーニングメニュー

- 定型研修と訪問型研修があります
- 定型研修—不特定多数を対象とした一般的に広く食品事業者等に対応した専門研修
 - キャリア形成促進助成金(大企業1/3、中小企業1/2)の対象となる場合があります
- 訪問型研修—特定の食品事業者等に向けたカスタマイズ可能な専門研修
 - 訪問型研修は、目的・目標、時間、現場にあわせた演習などフレキシブルな対応が可能
 - 農林水産省補助金の活用対象となる場合があります

HACCPおよびPRPsの定型研修メニュー

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
 - JHTCの国際的に認められる定型研修のノウハウが、**訪問型研修にも活用**できるので、国際適合性の高いトレーニングを提供することができます

1-①HACCP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」：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)。単に一方向の講義だけでなく、**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。

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?



このパックはレストラン、カフェおよびテイクアウト（持ち帰り）店などの小規模の事業者向けです。

実用的で使いやすいことを目指して、ケータリング業界の協力のもと、(英) HACCP 食品基準庁 (FSA) により作成されました。



法規を守るために、このパックはどのように変更していただけるのですか?



2006年1月に導入された法規は、販売に安全な食品の製造のためにすべての作業が安全に実施されていることを示し、また、これらが文書化されなければならない、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)



「このパックの使い方」の説明

「安全手法」の使い方

「安全ポイント」の列は、食品を安全にするために重要な事項を強調する。

「何故?」の列は、「安全ポイント」が重要な理由を述べる。

「どう実施するか?」の列には、実際に実施することを記入する。空欄にチェックマークを付けるだけの箇所があり、その他の箇所では短い文を書き入れる。

写真は「安全ポイント」の説明を助ける。

写真は次のシンボルでマークされていることがある: は正、 は誤。

「安全手法」に「チェックせよ」の項がある場合がある。これはあなたの手数が正常に働くことを保証するためにこれを標せよいかを述べる。

「不具合が生じた時に実施すること」の列は問題に取り組みするための実用的な助言を与える。

「再発をどう防ぐか」の列は、問題をいかに防ぐことができるかを述べる。

何か不具合が生じた時は、生じた事項と対応した実施事項を記入する。各「安全手法」にはこの注意書きがある。

日誌の使い方

週初めに日付を記入する。

毎日、開始時チェックおよび終了時チェックを完了した後に、ここにチェックを入れる一より詳しい情報については「マネジメント」の項を参照。

特別な事例、あるいは不具合が生じた場合には、該当日にメモを記入する。

毎日、すべての「安全手法」が遵守されたことを示すために、氏名を書き、署名する。

直前チェックを実施した場合は、週の最終日の項にそれについて記入する一より詳しい情報については管理の項を参照。

1-②HACCP手法等の導入促進に 関する研修会

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。



International HACCP Alliance
120 Rosenthal Center
2471 TAMU
College Station, TX 77943-2471
Telephone: 979-862-3683
FAX: 979-862-3075
<http://haccpolliance.org>

September 27, 2012

MEMORANDUM

To: Yoshiyuki Iwamoto- Japan HACCP Training Center

From: Kerri B. Harris, International HACCP Alliance

Please accept this memorandum as confirmation that your Introductory HACCP Course and lead instructor application was reviewed and approved. This approval means that you have fulfilled the requirements for serving as a HACCP instructor and teaching HACCP courses and may acquire HACCP seals from our office for the participants who complete an accredited HACCP course. Your name will be added to our website.

If changes have been made since the application was submitted, please provide your current contact information. If you have any questions, please let me know.

Handwritten signature of Kerri B. Harris.

KBH/tam

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..)

1-③HACCP手法等の導入促進に関する研修会

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＝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

1-④HACCP手法等の導入促進に関する研修会

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

- 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

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

- 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すか？
- 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

訪問型研修のメニュー

- 上述した正規トレーニングプログラムのうち、
 - HACCPコーディネーター(実務者)養成ワークショップ:3日間
 - 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
 - 国際スタンダードPRPs実践ワークショップ:2日間
- カスタマイズ研修
 - 自主的な導入のためのリーダー育成トレーニング
 - 重要工程オペレーターのトレーニング
 - 内部監査員の育成トレーニング
 - 米国FDAの査察や小売・製造メーカーの二者監査への準備支援...etc.

訪問型研修の概要について

- 通常型開催と違い**トレーニングプログラム(テキスト、講義、演習、力量のある講師)**を提供します
- 主催者は、製造メーカー、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る負担を受けられるため開催に係る**負担が最小限**となります

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
- 社内開催もちろん可能です
- 日本HACCPトレーニングセンターは共催です
- 自社の課題、解決したいことをご連絡ください
- ニーズに基づき、国庫支出と非国庫支出の半額補助ルールに沿った見積もりを出させていただきます
- 国庫支出のルールは、専門家活用支援費のご案内 (<http://www.jhtc-haccp.org/>) を確認ください

HACCP導入済み企業の フォローアップ事業について

- HACCP手法を導入・運用、あるいはHACCP支援法の認定計画に基づき施設及び運用体制の整備を完了して、**1年以上が経過した**食品製造事業者が対象
- 指導者等の専門家を活用して、HACCPによる衛生管理・品質管理が適切に行われているかを確認
- 不備が認められた場合には、是正のための助言・指導を行う取組(**フォローアップ**)を実施
- 国庫で認められる経費は基本的に認められる
- フォローアップトレーニングとして認められるのは、カスタマイズ研修のみとなります

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

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/>