

農林水産省

令和3年度 HACCP 認定加速化支援事業

国内食品事業者は、少子高齢化及び日本の食文化の発展などのより、食品輸出が今後の展開では不可欠となっています。国内食品事業者は良品を取り扱っていても、輸出の仕組みが理解できないことや、輸入国の食品安全基準への対応ができていない事が多いため。国内食品事業者の輸出促進に繋がる専門家の育成が必要になっております。

輸出先の食品安全規制に対応ができる専門家を育成する上で、これまで弊社がCODEX-HACCP 認証やJFSA/B 適合証明、ISO22000、FSSC22000などを数多くコンサルティングしたノウハウを活用し、受講者が確実な力量が持てるプログラムを展開します。また、その後の輸出促進支援活動に繋がる認定取得のためプログラムを実施致します。

総合衛生管理 トータル・ハイジーン・ハサップ

主催



HACCP 認証コンサルタント株式会社

CODEX・GUIDELINE・AUDIT

※申し込みは食品事業者のみにらせていただきます。

申し込み内容		回数	備考
※2 現 地 指 導	① 現場改善コンサル(HACCP仕様の現場) (輸出対応施設の100項目チェック) 現状と改善方法	訪問教育 全3回	※日程については弊社にご連絡下さい。 ・JFS-B規格対応 (A日程・B日程) ・CODEX-HACCP対応 (C日程・D日程) 各日程5社限定 ※研修内容については別紙にてご確認ください。 ※2.①現地指導・現場改善コンサル(HACCP仕様の現場)は訪問教育ですので、現地に来て現場を見せていただき報告書を作成します。 (日程は当社とお打ち合わせください。) ※②、③はどちらかを選択して下さい。 ※3.④品質・衛生管理者の専門家知識のコンサルは理解度テストがあり、上級HACCPコーディネーターの資格認定があります。 ※⑤、⑥はどちらかを選択して下さい。 ・本研修はHACCP認定を約束するものではありません。 ・交通費、宿泊費は別途請求させていただきます。 ・申し込みは定数になり次第切らせていただきます。
	② 輸出対応GMP要求事項解説 (JFS-B規格セクターE/L)	Web教育	
	③ 輸出対応GMP要求事項解説 (ISO/TS22002-1前提条件)	全3回	
※3 専 門 家 の 育 成	④ 品質・衛生管理者の専門家知識のコンサル (7S・食中毒予防・PRP・危害分析・FSMS・リコール・クレーム・検証・内部監査・FSMA)	Web教育 全6回 ・レクチャー ・理解度テスト ・資格認定	
	⑤ 組織に対する要求事項 JFS-B規格 (セクターE/L) (FSM・HACCP・GMP)	Web教育 全6回 ・作成指導 ・チェック ・修正、是正	
⑥ CODEX-HACCP ISO22000・FSSC22000			
受講料	農林水産省事業特別価格(税込)1社10名まで参加できます。 ①330,000円 ②③330,000円(どちらか選択) ④330,000円 ⑤⑥660,000円(どちらか選択)		

お問い合わせ先: HACCP認証コンサルタント株式会社(HACCP認定加速化支援事業部)

TEL: 0942-52-5323 FAX: 0942-27-8857 Eメール: info@th-haccp.com

※ 研修内容

(10:00~16:00)対象者現地 3回

※2 品質・衛生管理専門家の現地指導 1社 全6回

(10:00~16:00)web 教育 3回

○第1回目【訪問】 初回監査① (現地指導員訪社)

HACCP キックオフ / 現場検証 / チーム編成 / 役割分担
FSMA (米国食品安全強化法) の概要

○第2回目【訪問】 中間監査② (現地指導員訪社)

現場検証とインスペクション / ゾーニングの決定 / POP 表示の確認

○第3回目【訪問】 指摘事項是正の確認 JFS 適合証明模擬監査

現場検証 / 文書確認 / 記録の確認 / 社員インタビュー、その他

○第1回目 オンライン Web 教育 (GMP の要求事項)

現場検証とインスペクション / ISO/TS22002-1 の解説

・食品安全のための前提条件プログラム (GMP の要求事項) 研修会

○第2回目 オンライン Web 教育 (JFS 自己チェックリストによる確認)

現場検証とインスペクション / 全体勉強会と HACCP チームの勉強会

○第3回目 オンライン Web 教育

現場改善 (是正処置) の確認 / 是正処置のインスペクション

※3 品質・衛生管理の指導を行う専門家の育成 1社 各全6回(10:00~16:00)オンラインweb 教育

品質・衛生管理者の専門家知識のコンサル(全6回)

○第1回オンライン Web 教育

7S の実践と食中毒予防の知識

○第2回オンライン Web 教育

PRP の理解とマニュアル作成

HACCP の危害分析

○第3回オンライン Web 教育

クレーム処理・リコール対応・トレーサビリティ

○第4回オンライン Web 教育

内部監査員養成講座

検査測定機器の校正

○第5回オンライン Web 教育

JFS-B 規格要求事項

ISO22000・FSSC22000 の要求事項

○第6回オンライン Web 教育

FSMA 食品安全強化法の要求事項

PCQI の有資格者となる学習

HACCP マニュアル (食品安全計画の作成) 全6回

CODEX-HACCP/JFS-B/ISO22000/FSSC22000

○第1回目 オンライン Web 教育

01 品質マニュアル / 一般衛生管理 /

02 社内規定集 / HACCP 概要 /

FSMS (食品安全マネジメントシステム) の概要

サプライヤーのコントロール

○第2回目 オンライン Web 教育

03 HACCP 計画書

予防管理表の作成

○第3回目 オンライン Web 教育

04 衛生標準作業手順書 (CODEX 8 項目)

サニテーション・アレルゲンのコントロール

○第4回目 オンライン Web 教育

05 標準作業手順書 (工場全体の作業手順書)

プロセスコントロールプログラム

○第5回目 オンライン Web 教育

06 関連記録集

07 クレーム対応及び回収手順書 (リコールの検証)

○第6回目 オンライン Web 教育

08 検査マニュアル

09 食品防御マニュアル (フードディフェンス)