

令和7年度HACCPに基づく衛生管理のための講習会 日程表

令和7年(2025年)10月28日(火)～30日(木) 上川保健所 101号会議室

日	時間	形式	内容
28日 (火)	9:00～9:30		受付（出席確認）
	9:30～9:40		あいさつ
	9:40～10:00		講習会の説明等（講義ガイドンス）
	10:00～10:25	DVD視聴	講義1 HACCPとは、HACCPに沿った衛生管理の制度、HACCPの特徴、HACCPシステムのメリット（21分55秒）
	10:25～11:10	DVD視聴	講義2 一般的衛生管理とは、HACCPと一般的衛生管理の関係（40分07秒）
	11:10～11:40	DVD視聴	講義3 HACCPの7原則12手順、手順1から手順5まで（23分59秒）
	11:40～12:40		昼食
	12:40～13:40	DVD視聴	講義4 危害要因分析、重要管理点の決定（53分05秒）
	13:40～14:10	DVD視聴	講義5 管理基準の設定、モニタリング方法の設定、改善措置の設定（26分44秒）
	14:10～14:20		（休憩）
	14:20～15:10	DVD視聴	講義6 検証手順の設定、記録と文書の保存方法の設定（39分02秒）
	15:10～15:30		小テスト（講義1～6の内容についての理解度を確認）
	15:30～16:00	DVD視聴	小テストの 解答と解説 （10分19秒）、質疑・休憩
	16:00～16:15	DVD視聴	講義7 北海道HACCPについて（13分03秒）
	16:15～17:00		演習ガイドンス ・課題の作成方法について ・演習班／編制
17:00		初日終了	
29日 (水)	9:00～9:30		受付（出席確認）
	9:30～10:10	DVD視聴	演習ガイドンス1【総論】オリエンテーション ・演習の目的、内容、講義の復習（24分43秒）
	10:10～10:40	DVD視聴	演習ガイドンス2【各論】検討課題説明 ・課題の施設・製造工程の説明 （豆腐製造業／演習動画29分05秒）
	10:40～12:00	班・討議	演習 製品説明書、危害要因分析表、重要管理点整理表の作成
	12:00～13:00		昼食
	13:00～17:00	班・討議	演習 危害要因分析表、重要管理点整理表の作成
	17:00		2日目終了
30日 (木)	9:00～9:30		受付（出席確認）
	9:30～12:00	班・討議、 成果物提出	演習 （12:00までに製品説明書、危害要因分析表及び重要管理点整理表を提出）
	12:00～13:00		昼食
	13:00～15:00	発表	班毎の 発表・討議
	15:00～15:45		質疑応答
	15:45～15:50		受講修了証書交付
	15:50～16:00		アンケート記入・回収
	16:00		閉会