

第22回 HACCPセミナー開催のご案内

主催 一般社団法人日本パン技術研究所

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の概念は1959年に米国で誕生し、その後HACCPは世界中の様々な規格や法規制で取り入れられるようになりました。現在、日本ではGFSIスキームのFSSC22000やJFS-C規格、あるいは厚生労働省が推進するHACCP制度化やJFS-A/B規格などが注目されており、食品業界全体で前提条件プログラム（一般衛生管理）を含むHACCPの構築が必要とされています。特に、日本で普及推進が図られているHACCP制度化に際しては、食品の製造、加工、調理、あるいは販売に携わる食品等事業者に対し、安全な食品を消費者・顧客に提供するためのHACCPを確立し、導入することが求められています。

当研究所では、様々な食品安全の規格の取得や厚生労働省が推進するHACCP制度化に向けたHACCP構築を検討している皆様のサポートをするため、また、既にHACCPを確立している企業の従業員様への教育訓練の一環として、下記の要領で『HACCPセミナー』を開催致します。

初心者でも分かりやすい講義と実践的な演習を通した“科学的”なHACCPを学ぶことで、今後のHACCP制度化や各業界で作成される「手引書」に適用した自社のHACCP構築に必要な不可欠な知識を習得することができます。
皆様のご参加を心よりお待ちしております。

第22回HACCPセミナー

※申込みの受付は7月上旬より行います。

募集対象： （一社）日本パン技術研究所会員企業もしくはAIB検査利用事業所の従業員の方

日時： 2025年8月20-21日（水-木）（2日間）

1日目：9：00～17：00（初日受付8時45分より）

2日目：9：00～17：00

会場： （一社）日本パン技術研究所 5F

費用： ￥44,000（当研究所会員）

￥49,500（非会員）（消費税込、テキスト代を含む）

定員： 24名（定員になり次第申し込みを締め切らせていただきます。）

お早めにお申込みください。）

セミナー内容および講師

H A C C P セミナー（2025年8月20-21日）

《講師》

一般社団法人日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部 AIB認定食品安全衛生監査員

《予定プログラム》

HACCPの基礎に関する講義から始まり、実際にHACCPプログラムを作成していただく実践的な演習を含んだ内容となっております。

HACCPとHACCPの経緯

HACCPの概要

前提条件プログラム（PP）

食品安全上の危害（生物学的、化学的、物理的危険）

演習

逸脱報告書

妥当性の確認

HACCPマニュアル

※当日のプログラムは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※HACCP制度化に関わる各業界の「手引書」の直接的な解説は行いません。

受講される方に効率よく学習していただくために、**募集定員を24名**とさせていただきます。定員になり次第申込みを締め切らせていただきますので、お早めにお申込みください。

お申し込み方法：

申し込みの受付は7月上旬からです。

ホームページのセミナー案内ページの申し込みフォームからお申し込みください。

https://www.jibt.com/news_aib/?c=20002

お支払い方法：

お申込み後一週間以内に確認のメールをお送りします。受講費用のお支払金額と振込先が記載されていますので、指定の期日までにお手続きください。

- * 指定の期日までにご入金がない場合は、正式のお申込みとして受理されませんのでご注意ください。
- * 受講料入金確認後に受講者ご本人あて最終案内のメールをお送りします。
- * 万一キャンセルされた場合でも、ご入金いただいた費用の返金はありません（別の方の受講をお願い致します）。

お問い合わせ先：

フードセーフティ事業部

TEL：03-5659-5081 foodsafety@jibt.com

開催地のアクセス

https://www.jibt.com/news_aib/?c=20003#access

