

■カリキュラム

1日目

10:00~10:10	オリエンテーション <ul style="list-style-type: none">・講師挨拶・本日の研修カリキュラムの説明
10:10~12:00	講義-1 <ul style="list-style-type: none">・HACCPの概要・危害要因とは
12:00~13:00	昼食
13:00~14:00	講義-2 <ul style="list-style-type: none">・12の手順と7つの原則
14:00~15:45	講義-3 <ul style="list-style-type: none">・一般的衛生管理プログラム
16:45~17:00	まとめ <ul style="list-style-type: none">・1日目の振り返り・質疑応答

2日目

10:00~10:10	オリエンテーション <ul style="list-style-type: none">・1日目の振り返り・本日の研修カリキュラムの説明
10:10~12:00	実践:自社HACCPの構築-1 <ul style="list-style-type: none">・食品安全チームの編成・製品説明書の作成
12:00~13:00	昼食
13:00~16:30	実践:自社HACCPの構築-2 <ul style="list-style-type: none">・製造工程図の作成・危害分析の実施・HACCP計画書の作成
16:30~17:00	まとめ <ul style="list-style-type: none">・研修のまとめ・質疑応答