

HACCP 導入支援セミナー

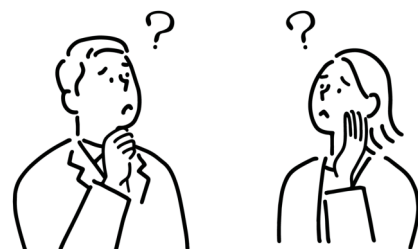
～食品製造業者様またはセントラルキッチンをお持ちの外食企業様向け～

参加費無料

2023年5月9日（火）14:00～15:30
ZOOMシステムを使用したオンラインセミナーです。

＼1つでも当てはまる方はぜひ、ご参加ください！／

- そもそも HACCP ってなんなの？
- これから HACCP 制度化に対応していきたい
- HACCP に取り組んでいるが、できているか不安
- HACCP 対応どこまですればいいの？



<セミナー内容>

◆今さら聞けない！「HACCP の取り組みについて①」

【第1部】HACCP とは？（14:00～14:30）

- ・ HACCP に基づく衛生管理について / 導入手順について

【第2部】HACCP 7原則 1 2 手順の実践演習（14:40～15:30）

- ・ 製品説明書や製造工程図の作成方法について

講演内容、時間については一部変更となる場合がございます。

講師：庄野 嘉之（トーホービジネスサービス カスタマーサービス推進部）

<お申込要項> ※申込締め切り 5月7日（日）

貴社名				ご氏名 (フリガナ)		
所在地						
電話番号			FAX 番号			
メール						

- お申込要項をご記入の上、下記 FAX またはメールでお送りください。
受領後、メールにて詳細、ZOOM の参加 URL ・パスワードを送付いたします。

※メールアドレスの記入必須

FAX : 078-385-2027 MAIL : t-biz.eigyoubu@to-ho.co.jp

【個人情報のお取り扱いについて】

①商品やサービス等のお申込受付のため。②商品やサービス等のお取引における管理のため。③商品やサービス等のご提供に必要なご案内・ご連絡・ご請求等を行うため。④ダイレクトメールの発送等、当社や当社のグループ会社等のサービス等に関する各種ご提案・ご案内のため。⑤その他お客様とお取引を適切かつ円滑に履行するため。⑥取得した個人情報は、取得目的の範囲内で利用し、これらの目的以外での利用はいたしません。

お問合せはこちら

主催

株式会社トーホービジネスサービス カスタマーサービス推進部
TEL : 078-845-2475

● HACCP 導入のための7原則 12手順

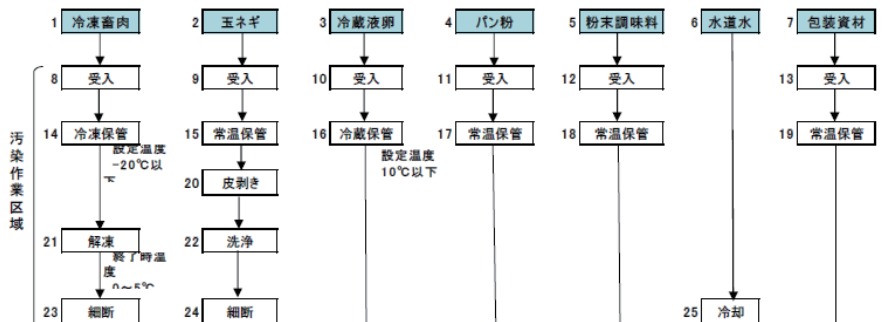
手順1	HACCPのチーム編成	製品を作るために必要な情報を集められるよう、各部門から担当者を集めます。HACCPに関する専門的な知識を持った人がいない場合は、外部の専門家を招いたり、専門書を参考にしてもよいでしょう。
手順2	製品説明書の作成	製品の安全について特徴を示すものです。原材料や特性等をまとめておくと、危害要因分析の基礎資料となります。レシピや仕様書等、内容が十分あれば様式は問いません。
手順3	意図する用途及び対象となる消費者の確認	用途は製品の使用方法（加熱の有無等）を、対象は製品を提供する消費者を確認します（製品説明書の中に盛り込んでおくとわかりやすい）。
手順4	製造工程一覧図の作成	受入から製品の出荷もしくは食事提供までの流れを工程ごとに書き出します。
手順5	製造工程一覧図の現場確認	製造工程図ができたなら、現場での人の動き、モノの動きを確認して必要に応じて工程図を修正しましょう。
手順6 【原則1】	危害要因分析の実施（ハザード）	工程ごとに原材料由来や工程中に発生しうる危害要因を列挙し、管理手段を挙げていきます。
手順7 【原則2】	重要管理点（CCP）の決定	危害要因を除去・低減すべき特に重要な工程を決定します（加熱殺菌、金属探知等）。
手順8 【原則3】	管理基準（CL）の設定	危害要因分析で特定したCCPを適切に管理するための基準を設定します。（温度、時間、速度等々）
手順9 【原則4】	モニタリング方法の設定	CCPが正しく管理されているかを適切な頻度で確認し、記録します。
手順10 【原則5】	改善措置の設定	モニタリングの結果、CLが逸脱していた時に講ずべき措置を設定します。
手順11 【原則6】	検証方法の設定	HACCPプランに従って管理が行われているか、修正が必要かどうか検討します。
手順12 【原則7】	記録と保存方法の設定	記録はHACCPを実施した証拠であると同時に、問題が生じた際には工程ごとに管理状況を遡り、原因追及の助けとなります。

第1回 今さら聞けない！ HACCP オンラインセミナーでは、HACCP 導入のための7原則 12手順のうち、手順2～手順5に関連する製品説明書や製造工程図の作成方法を実践演習いたします！

製品説明書（例）	
記載事項	内容
・名称(商品名) ・分類	・名称：ハンバーグ(本格グリルハンバーグ) ・分類：冷凍加熱食肉製品 凍結前加熱済 加熱後摂取
・品質規格 ・衛生規格	・1袋あたりの重量：600g(60g×10個入) ・食品衛生法：冷凍食品の成分規格（自社値） 細菌数・・・1.0×10 ⁵ /g以下（1.0×大腸菌群・・・陰性（陰性））
・全ての原材料の名称(添加物含む)	・牛肉(国産)、豚肉(国産)、玉ネギ(中国産)、豚粉末調味料(塩、グルタミン酸ナトリウム)、香辛料、性たんぱく/グルタミン酸ナトリウム
・含まれるアレルギー物質	・卵、小麦、乳、牛肉、豚肉、大豆
・包装形態及び材質	・2,400g(600g×4袋入) ・包装形態(脱気包装) 内袋：ポリプロピレン、外箱：ダンボール
・賞味期限	・賞味期限：製造後1年
・食品添加物の種類とその使用基準	・グルタミン酸ナトリウム ・使用基準なし
・保存方法 ・意図する用途 ・対象となる消費者 ・使用方法	・-18℃以下で保存 ・業務用 ・喫食対象者：一般消費者 ・凍ったままの製品をコンベクションオープンで加温調理

工程フロー図(本格グリルハンバーグ)

平成〇年〇月〇日
〇〇機 〇〇工場



第2回は手順6以降のテーマでセミナー開催予定！

今さら聞けない！ オンラインセミナーで、HACCP 対応しませんか？