

第4回 WEB 衛生管理計画作成講習会（オンデマンド配信）のご案内

令和5年3月23日

令和4年7月21日にWEB開催した「第3回衛生管理計画」の録画を、本日から4月30日（日）までオンデマンド配信方式で公開します。

【本講習会の概要】

内容としては、これまで当協会が各地で開催していた衛生管理計画作成講習会の2日間のカリキュラムをオンライン用に再編したものです。

既にHACCPに取り組まれている担当者の復習、今後HACCPに取り組む従業員（製造に従事される方を含む）や新人教育にも活用できる内容となっています。また、既に第1回～第3回に受講済の方の復習用としてもご利用ください。なお、今回は受講証の発行は行いません。

- ◆対象 会員企業、認定工場の従業員
- ◆開催方法 オンデマンド配信（第3回WEB衛生管理計画講習会の録画）
- ◆受講料 無料
- ◆申込方法 会員企業と認定工場にメールで申込リンクをご案内します。（3月23日）
必要事項を入力いただいた後、事務局で登録内容の確認と登録承認作業を行います。登録承認後は、4月30日までの間であれば、いつでも何度でも視聴可能となります。（詳細は申込リンクの案内メール参照）

◆講習会に関する意見や要望、質問等は講習会事務局まで遠慮なくご連絡ください。

講習会事務局（日本冷凍食品協会 品質・技術部）

TEL : 03-3541-3003 Mail : jffa@reishokukyo.or.jp

第4回 WEB 衛生管理計画作成講習会

〔手引書に基づいた衛生管理計画作成方法〕

オンデマンド配信版 プログラム

本講習会の内容は、2022年7月21日に開催した「第3回 WEB 衛生管理計画作成講習会」の録画を一部編集(視聴方法等のガイダンスや終了時のアンケート等の説明を削除)したものです。

講義内容について質問等ある場合には、アンケートに記載してください。また、「視聴登録の方法」や「資料配布の方法」等は、別紙「視聴登録のご案内」をご確認ください。

主催：一般社団法人日本冷凍食品協会

講師：品質・技術部長 朝川 良徳

～・プログラム・～

題目	時間(動画内のカウント)*
I. HACCP制度化への対応及び衛生管理計画の定義	00:00:00 ~
II. HACCPの導入	00:10:55 ~
III. 危害要因分析及びHACCPプランの作成	00:35:50 ~
IV. 衛生管理計画の事例説明	03:05:00 ~
質疑応答	03:29:30 ~

* 視聴時間は、休憩2回を含めて計3時間34分です。時間については、各パートの開始時間(動画内のカウント)を示しています。また、編集上の都合で、休憩時間はカット出来ていないため、視聴時に調整ください。

休憩:1回目(01:08:17~01:09:24)、2回目(02:22:00~02:30:55)