

### HACCPに関する研修(基礎研修)

「HACCPシステムに係る研修会について」平成21年2月17日付け食安監発第0217001号

カリキュラム	HACCPとは(7原則12手順) 総合衛生管理製造過程承認制度実施要領 対米及び対EU輸出水産食品実施要領 実地研修(HACCPプランの作成)
講師要件	1.厚生労働省が実施したHACCPシステムに係る養成講習会の講師、当該講師養成会又は国立保健医療科学院が実施した「食品衛生監視指導研修」を受講した食品衛生監視員であること 2.厚生労働省が実施したHACCPシステムに係る講習会、国立保健医療科学院が実施した「食品衛生管理研修」、平成10年1月30日付け衛食第5号・衛乳第25号に基づく講習会又は本通知に基づく講習会を受講した食品衛生監視員であって、HACCPに関する食品衛生監視指導の実務経験を10年以上有する者が含まれて差し支えないこと。
テキスト	厚生労働省が作成したテキスト又はこれに準ずるもの
期間	3日間以上
到達目標	・HACCPについて理解し、営業者に対し十分説明し、営業者が作成したプランが適切であるか、評価、助言できること。 ・総合衛生管理製造過程承認制度、対米及び対EU輸出水産食品実施要領について理解し、営業者に対し適切な説明ができること。
受講後に得られる資格	・対米及び対EU指名食品衛生監視員の指名 ・上記、講師要件の2.に該当する
実施主体	地方自治体

# HACCPに関する研修(中級研修[案])

カリキュラム	HACCPとは(7原則12手順) HACCP導入施設への監視指導について HACCP自主点検票と監視票の評価の方法について 実地研修(監視指導のあり方について)
講師要件	1.厚生労働省が実施したHACCPシステムに係る養成講習会の講師、当該講師養成会又は国立保健医療科学院が実施した「食品衛生監視指導研修」を受講した食品衛生監視員であること。 2.その他、都道府県等が上記と同等以上であると認める者
テキスト	厚生労働省が作成したテキスト又はこれに準ずるもの
期間	3日間以上
到達目標	・HACCP未導入の事業者に対して現状、問題点、課題等を明確にし、統一的な指導により導入に導くことができる人材の育成。
受講後に得られる資格	・基礎研修の講師要件1. に該当する。
実施主体	地方自治体