

別添 2 - 2

冷凍船監視員講習プログラム

1. 目的

この研修は、対 EU 輸出水産食品の監視等に従事する冷凍船監視員に対し、必要な知識等を修得させることを目的とするものである。

2. 研修期間 (1.5 日以上)

3. 研修構成

1. EU 規則に基づく水産食品の衛生管理について (講義)
2. HACCP について (講義)
3. HACCP 計画の策定 (実地研修)

4. 研修内容

日程	研修内容
第1日目	1. EU規則に基づく水産食品の衛生管理について (講義) <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 構造設備基準</li> <li>(2) 衛生管理基準</li> <li>(3) 自主検査体制</li> <li>(4) 水質基準</li> <li>(5) 規格基準等</li> <li>(6) その他</li> </ol> 2. HACCPについて (講義) <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) HACCPの目的</li> <li>(2) HACCP適用のガイドラインについて                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) HACCP計画策定手続とは                                     <ol style="list-style-type: none"> <li>① HACCPチームの編成</li> <li>② 製品の特性等の記載</li> <li>③ 意図される使用方法の確認</li> <li>④ フローダイアグラム及び施設内見取図の作成</li> <li>⑤ フローダイアグラム及び施設内見取図の現場確認</li> </ol> </li> <li>2) HACCPの7原則                                     <ol style="list-style-type: none"> <li>① 危害 (HA) の分析 (原則1)</li> <li>② 重要管理点 (CCP) の決定 (原則2)</li> <li>③ 管理基準 (Critical Limit) の設定 (原則3)</li> <li>④ モニタリング方法の策定 (原則4)</li> <li>⑤ 逸脱が認められた際の改善措置の設定 (原則5)</li> <li>⑥ 検証方法の設定 (原則6)</li> <li>⑦ 記録保存及び文書保管方法の設定 (原則7)</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>(3) HACCP計画策定の演習</li> <li>(4) HACCP適用のための行政機関の役割について                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 策定されたHACCP計画の確認方法</li> <li>2) 査察について</li> <li>3) その他</li> </ol> </li> </ol>
第2日目	3. HACCP計画の策定 (実地研修)