

別添 2

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