

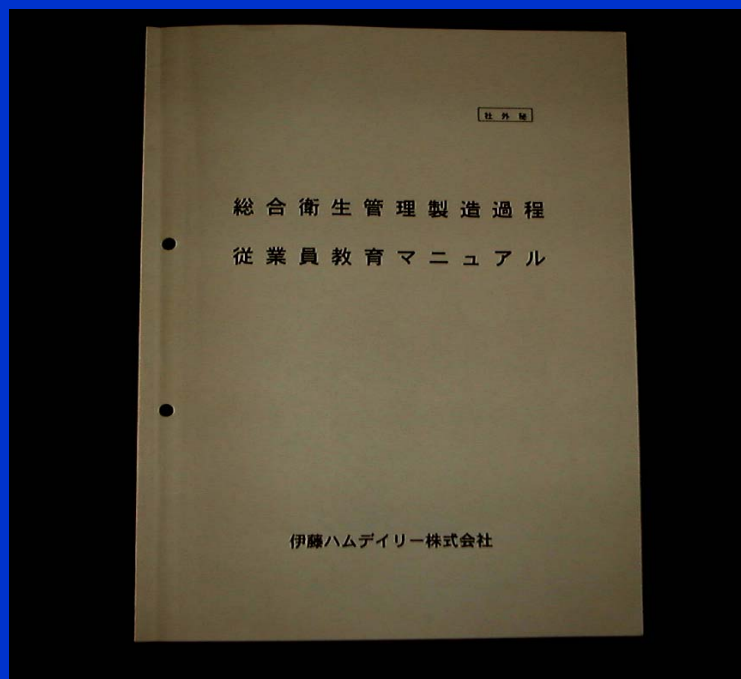
# HACCPプランの検証

HACCPプラン自体に欠陥がないか？

- ・ 専門家委員会（HACCP委員会）の役割が重要
- ・ HACCP委員会の組織の見直し・役割の再検討  
実施
- ・ HACCP委員のレベルアップ
- ・ 伊藤ハム品質保証セクションによる監査

# 従業員教育

- ・ 導入時と同質の教育の実践するためにテキストを作成
- ・ 教育の継続（反復訓練）とレベルアップ
- ・ 個人ごとの衛生教育記録



従業員教育用テキスト

総合衛生管理製造過程教育個人記録票

氏名 佐々木 高志 区分 1 生年月日 昭和45年12月16日 入社年月日 昭和64年4月1日

教育実施日時	教育科目名	目的及び内容	指導者印	受講者印
昭和64.8.1	入社時教育	①会社の衛生管理に関する基本方針		
昭和64.8.1	～	②食品衛生並びに関連法規		
昭和64.8.1	～	③施設設備の構造と衛生管理方法		
昭和64.8.1	～	④食品衛生上の具体的危害と防止方法		
昭和64.8.1	～	⑤総合衛生管理製造過程の目的		
昭和64.8.1	～	⑥総合衛生管理製造過程の具体的内容		
昭和64.8.1	～	⑦原料の衛生的取り扱い方法		
昭和64.8.1	～	⑧従業員が守るべき衛生及び衛生管理		
昭和64.8.1	～	⑨配属部署における衛生管理の方法		
昭和64.7.19	～	ゼネラル HACCP - 基理と実践		
昭和64.9.19	～	伊藤社内製法(肉類) 440048 品質管理(肉類) - 製造現場		
昭和64.10.12	～	食品の品質管理(肉類) 440048 品質管理(肉類) - 製造現場		
昭和64.11.15	～	伊藤社内製法(肉類) 440048 品質管理(肉類) - 製造現場		
昭和64.1.25	～	440048 HACCP 製造現場 品質管理(肉類) - 製造現場		
昭和64.4.1	～	伊藤社内製法(肉類) 440048 品質管理(肉類) - 製造現場		
昭和64.4.26	～	伊藤社内製法(肉類) 440048 品質管理(肉類) - 製造現場		

従業員個人教育記録