

HACCP

システム構築

3日間研修

ハサップ
HACCP 🔍

食品を安全に製造するために考案された
工程管理手法です

1日目

2日目

3日目

□開催日□

7/3 金

7/10 金

7/11 土

各日 9:30 - 17:30 (休憩 12:30 - 13:30)

□受講料□

20,000 円

□場 所□

帯広畜産大学 地域連携推進センター

〒080-8555 帯広市稲田町西2線11番地

<http://www.obihiro.ac.jp/~crcenter/access/univmap.html>

問
い
合
せ

国立大学法人帯広畜産大学

食品安全マネジメントシステム推進室 (担当: 高野)

TEL: 0155-49-5771 FAX: 0155-49-5775

E-mail: syokuanzen@obihiro.ac.jp

<http://www.obihiro.ac.jp/~crcenter/index.html>



□ 講義日程・内容 □

回	開催日	講義・実習内容
1 日目	7月3日(金)	危害要因解説（微生物的、化学的、物理的） ①危害要因の種類を理解 ②過去の事例に基づく危害要因の理解
		前提条件プログラム
2 日目	7月10日(金)	グループ作業により HACCP の 7 原則 12 手順を学ぶ (Codex「食品衛生の一般原則」に従って実施)
3 日目	7月11日(土)	畜産フィールド科学センター乳製品工場 HACCP 構築実習

□ 講 師 □



特任教授 **渡辺 信吾**

／ 帯広畜産大学 地域連携推進センター 食品安全マネジメントシステム推進室

乳業会社で製品部門・品質管理部門に勤務し、品質管理・食品安全業務の指導などに従事。26年度より帯広畜産大学地域連携推進センター食品安全マネジメントシステム推進室長に就任。



人材育成マネージャー **藤倉 雄司**

／ 帯広畜産大学 地域連携推進センター

人材育成マネージャーとして「フードバレーとかち人材育成事業」に従事。帯広畜産大学畜産フィールド科学センター乳製品工場の FSSC22000 認証取得活動に携わる。認証取得後は内部監査チームリーダーとして参画。



技術職員 **村上 文朗**

／ 帯広畜産大学 畜産フィールド科学センター

帯広畜産大学畜産フィールド科学センター乳製品工場「畜大牛乳」、「畜大牛乳アイスクリーム」の製造に従事。同工場の北海道 HACCP、FSSC22000 認証取得活動に内部監査チームサブリーダーとして参画。