

衛生管理計画作成講習会（1日目）  
HACCPに基づく衛生管理のための手引書説明会  
プログラム

一般社団法人 日本冷凍食品協会

～・～ 次 第 ～・～

- |                        |                              |             |       |
|------------------------|------------------------------|-------------|-------|
| 受付                     | .....                        | 9:30～ 9:55  | (25)  |
| ガイダンス                  | .....                        | 9:55～10:00  | (5)   |
| 1. 開催挨拶                | .....                        | 10:00～10:05 | (5)   |
|                        | 一般社団法人日本冷凍食品協会               |             |       |
| 2. 手引書について             | .....                        | 10:05～11:05 | (60)  |
|                        | 講師：一般社団法人日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀 |             |       |
| 3. 手引書の説明（一般的衛生管理について） | .....                        | 11:05～12:00 | (55)  |
|                        | 講師：一般社団法人 日本冷凍食品協会品質・技術部     |             |       |
|                        | ・・・昼食・・・                     | 12:00～12:45 | (45)  |
| 4. 具体的な衛生管理計画作成方法について  | ・・・                          | 12:45～16:25 | (220) |
|                        | 講師：一般社団法人 日本冷凍食品協会品質・技術部     |             |       |
|                        | ※休憩は適宜実施                     |             |       |
| 5. 閉会挨拶                | .....                        | 16:25～16:30 | (5)   |
|                        | 一般社団法人日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀    |             |       |
|                        | ※翌日の講習会向けガイダンス（講習会参加者のみ）     | 16:40～16:50 | (10)  |

衛生管理計画作成講習会（2日目）  
演習による衛生管理計画作成  
プログラム

一般社団法人 日本冷凍食品協会

～・～ 次 第 ～・～

1. 危害要因分析リストについて（班別演習） ..... 9:30～11:45（135）  
危害要因分析リスト発表及び講評等を含む  
講師：一般社団法人 日本冷凍食品協会品質・技術部  
  
.....昼食..... 11:45～12:30（45）
2. HACCP プラン作成（班別演習） ..... 12:30～16:10（220）  
HACCP プランの発表及び講評等を含む  
講師：一般社団法人 日本冷凍食品協会 品質・技術部  
  
※休憩は適宜実施。
3. 受講証明書授与 ..... 16:10～16:15（5）
4. 閉会挨拶 ..... 16:15～16:20（5）  
一般社団法人 日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀