「実践編」参加の皆様へ

ＨＡＣＣＰセミナー「実践編」事前課題について

ＨＡＣＣＰセミナー「実践編」に申込いただきありがとうございました。

「実践編」では、「基礎編」で学んだＨＡＣＣＰ導入１２手順について、モデル食品（カレーライス）を題材にしてＨＡＣＣＰ計画を実際に作成します。

　通常であれば２日間程度のスケジュールで行う内容を４時間という短い時間で進めますので、参加者の皆様に事前課題をお願いしています。

業務等でお忙しいとは思いますが、より高いセミナー効果を得るためにも御協力をお願いします。

１　事前課題の内容

（１）別添の「製品説明書」「製造工程一覧図」を確認し、「危害要因リスト」で空欄となっている工程について、「基礎編」で学んだ内容を参考に記入する。

（２）（１）の作業によってＣＣＰとされた工程について「ＨＡＣＣＰプラン」を作成する。

　※エクセルデータが必要な場合には、下記の担当あてメールにて連絡ください。

２　提出方法

　　「実践編」受講日の５日前までに、郵送又はメールにて提出してください。

　　【郵送の場合】〒030-8570青森市長島1丁目１－１

青森県健康福祉部保健衛生課食品衛生グループあて

　　【メールの場合】hoken@pref.aomori.lg.jp

３　ＨＡＣＣＰセミナー「実践編」の進め方

（１）参加者を４グループに分け、「危害要因リスト」「ＨＡＣＣＰプラン」を討議

（２）討議結果を班ごとに発表し、講師から助言

４　問合せ先

　　青森県健康福祉部保健衛生課食品衛生グループ

　　主幹　石井昌史

　　電話：017-734-9214

　　Mail：masashi\_ishii@pref.aomori.lg.jp