

## HACCP責任者研修6月開催

### Q&A

食品品質プロフェッショナルズ(QPFS、広田鉄磨代表理事)は6月3～5日の3日間、山口県の小月パン工房(下関市小月本町1-1-9)で「HACCPに基づいた衛生管理」責任者研修を開催する。

初日の座学ではHACCP概論、一般衛生管理概論、環境衛生・ペストコントロール、製品仕様書・フローダイアグラム、危害要因分析、物理的・化学的・生物的・アレルギー(含む)、HACCPプランの作成について習得。架空のラインを想定して、危害要因をどう管

理するか計画、その有効性を検証するための計画などを立案する。2～3日目は座学で学んだ知識を基に、HACCPプランを作成する演習を行う。

QPFSは、食品の品質管理やHACCPに関する多彩な研修を提供している。特にHACCP研修では、机上の理想論ではなく、多角的な知識や情報を危害要因分析やHACCPプランに論理的・合理的に落とし込み、有効性のある計画を作成する姿勢を重視している。HACCP制度化では業界団体が作成する手引書などを参考資料として利用可能であるが、手引書通りのアプローチがすべての現場でフィットするとは限らない。正しい知

識を柔軟に適用するこ

とで、各現場に適した一般衛生管理・HACCPの仕組みを構築することができる。QPFSが編集した著書「実践版・使えるHACCP」[有効性を重んじるHACCP]でも、品質管理と安全管理を正しく理解した上での「有効性」を重視

している。

受講費5万円。本誌読者特典として、申込時の「紹介コード」欄に「006」と記入した場合、4万5000円で受講できる。Webサイト (<https://qpfs.or.jp/seminar240603/>)で申し込みを受け付け中。

(立石昌)