

HACCP手法を取り入れた自主衛生管理研修会の概要

県では、県内の中小の食品関連事業者の自主衛生管理の推進を図るため、下記の研修事業を食品衛生協会に委託することとしています。

事業名:平成22年度自主衛生管理体制構築推進事業

委託先:社団法人 愛媛県食品衛生協会

委託期間:平成22年6月10日から平成23年3月15日まで

研修内容

本講習会は、講習内容をステップ1とステップ2の2段階（レベル）とし、各段階とも約1時間の研修とする。両研修修了時には、修了書を交付する。

【ステップ1】

一般的衛生管理プログラム及びHACCPの基本的事項の研修を行う。

【ステップ2】

HACCPシステムを導入するための実践的・具体的な取り組みについて研修を行う。ステップ1受講済者を対象に23年度以降実施。

1 県内の食品営業者等に対する研修

県内の食品衛生責任者に対して、HACCPに関する基礎知識の習得を目的とした研修会を実施します。

- (1) 実施場所 7地区
- (2) 対象者 食品衛生責任者等 2,000人
- (3) 研修内容 HACCPテキスト ステップ1、ステップ2

2 食品衛生推進員に対する研修

保健所の食品衛生監視員と連携して食中毒の防止等食品衛生の向上を図るため、知事が委嘱する食品衛生推進員（現在 130人）に対して、HACCPの基礎知識及び自主衛生管理体制の構築に関する必要な助言や指導が行える人材の育成を目的とした研修会を実施します。

- (1) 実施場所 5地区
- (2) 対象者 食品衛生推進員 130人
- (3) 研修内容 HACCPテキスト ステップ1、ステップ2

3 食品衛生指導員に対する研修

愛媛県食品衛生協会員のうち、必要な食品衛生に関する研修を受講し、営業施設の巡回や指導・助言を行う食品衛生指導員に対して、HACCPの基礎知識及び自主衛生管理体制の構築に関する必要な助言や指導が行える人材の育成を目的とした研修会を実施します。

- (1) 実施場所 5地区
- (2) 対象者 食品衛生指導員 500人
- (3) 研修内容 HACCPテキスト ステップ1、ステップ2

