



HACCP制度化 ／ JFS-B規格対応コース



ついにスタートしたHACCP制度化への対応を
JFS-B規格も踏まえて解説！！

好評発売中

2018年6月、食品衛生法が改正され、ついに日本でもHACCPに沿った衛生管理の制度化がスタートしました。HACCPとは、多くの国や地域で食品安全管理の基礎として取り入れられている手法です。この制度化を受けて、食品関連事業者はその事業規模や業態に合わせて、それぞれHACCPに沿った食品安全管理体制を構築することが求められています。

この講座は、HACCPにこれから取り組み始める方に向けて、その構築手法を解説。制度化にあわせて作成された日本の食品安全規格・JFS規格（A/B/C）のうち、B規格の取得を目指す方に最適なコースです。

※ 本コースは、「HACCP制度化／ HACCP実践コース」をJFS-B規格対応として構成したものです

プログラム

- 第1回 HACCP制度化とその背景（1コマ）
- 第2回 HACCPシステムの解説（1コマ）
- 第3回 PRP/GMPの解説（3コマ）
- 第4回 HACCP7原則12手順（10コマ）
- 第5回 HACCPモデルの解説（1コマ）

修了テスト ※修了テストに合格すると修了証が発行されます

受講料 **¥28,000**（税込 ¥30,800）

受講期間（視聴可能期間） 1年（12カ月）

お問い合わせ（お客様担当）

TEL：03-5774-9460

E-mail：info@pjaowl.com

https://www.pjaowl.com

紹介動画も公開中！



監修

ペリージョンソン コンサルティング
食品安全主席研究員
平井 由美子

食品安全の基礎であるHACCPの構築手法を全5回で学ぶ教育研修プログラムです。日本の制度化にあわせて作成されたJFS-B規格にも対応しており、これから構築に取り組む方に最適です。

手順を1つ
ずつ解説！

第4回 HACCP7原則12手順(3) 手順5-7(パート1)

HACCP 7 原則 12 手順	
手順 1	HACCP チームを編成する
手順 2	製品の仕様、特性について記述する
手順 3	用途および使用法（消費者）について確認する
手順 4	工程図を作成する（フロー・ダイアグラムなど）
手順 5	フロー・ダイアグラムを現場で確認する
手順 6	ハザード分析を行う（Hazard Analysis）
手順 7	重要管理点（Critical Control Point）を設定する
手順 8	許容限界（CL）を設定する
手順 9	モニタリング方法を設定する
手順 10	基準を逸脱した場合の改善方法を設定する
手順 11	確認方法を設定する
12	記録の保持

具体的事例も
紹介



（動画イメージ）

PJAのオンラインセミナー

PC・スマホ・タブレットから視聴できるPJAのオンラインセミナーは、単なる動画解説にとどまらず、監修者の豊富な現場経験に基づく事例やコツが盛り込まれています。各回コンパクトにまとめられたプログラムは、1回の学習にそれほど大きな負担をかけることなく続けられるよう考慮されています。



ペリージョンソン ホールディング 株式会社
ペリージョンソン アカデミー

〒150-0012 東京都渋谷区広尾1-1-39 恵比寿プライムスクエアタワー 9F

— オンラインセミナー受講方法のご案内 —

お申し込み受付

いずれか（Web・FAX・TEL・E-mail）の方法でお申し込みください。



Web	https://www.pjaowl.com
FAX	03-5774-9519
TEL	03-5774-9460
E-mail	info@pjaowl.com

お支払い

Webフォームからお申し込みの方はクレジットカード（VISA・Master Card）決済をお選びいただけます。銀行振込の場合はご請求書を発行いたします。

ご入金確認

ご入金確認後3営業日以内に受講のご案内をお送りいたします。
（複数人でお申し込みの場合は、事前に受講者情報を確認いたします）

ID 発行

マイページのIDを発行いたします。初めてご利用の方は、パスワードをご変更ください。

オンライン受講

受講開始日より1年（12カ月）間、オンラインで講座を受講できます。

FAX専用お申し込みフォーム

商品名 **HACCP制度化／JFS-B規格対応コース**

受講料 **¥ 28,000（税込 ¥ 30,800）**

受講期間（視聴可能期間） 1年（12カ月）

必要事項をご記入の上、【03-5774-9519】までFAXください

会社名	フリガナ	
お名前	フリガナ	受講者数（注文数） 名
TEL	E-mail	
【アンケートのお願い】本講座をお知りになったきっかけをお教えてください。		

※個人情報の取り扱いについて

お申し込みの際に取得した個人情報は、個人情報保護法、その他法令ならびに当社の個人情報保護方針に定められた社内規定に則り適正に管理いたします。また、取得した個人情報はお客様との情報交換、その他今後当社が主催あるいは協賛するセミナーやイベントのご案内、当社が提供する商品のご案内、商品に関する調査等に利用させていただく場合がございます。