

HACCP/JFS-B 認証取得支援第1回ワークショップ（全4回）を開催しました！

この度、食の安心研究所は食品安全推進活動の取組みとしてお取引先の食品事業者を対象に安全管理手法の HACCP/JFS-B 認証取得支援第1回ワークショップ（全4回）を開催しました。

- 1.日時：2025年9月8日（月）9時～17時
- 2.会場：とやま生協本部2F会議室
- 3.講師：株式会社高澤品質管理研究所 所長 高澤秀行 氏
- 4.参加：とやま生協お取引先10社15名
- 5.補足：①食の安心研究所・・・食品事業者の品質向上と安全確保の為の支援を目的とした基金の運用団体。2006年に旧富山県生協において設立。
②HACCP/JFS-B・・・一般社団法人食品安全マネジメント協会が開発・運営する食品の安全管理の取組みを認証する規格。レベルがA～Cの3段階。



1回目：HACCP制度化の背景と7原則12手順の全体像

Chapter 1. am 9:00～

情勢認識

- ・ HACCP制度化の背景
- ・ 国が調査しているこれからの課題
- ・ HACCPを核とする多くの認証制度
- ・ CODEX:GPFH2020とFDA:FSPCA/PCQITトレーニングカリキュラムの特徴

Chapter 2-1.

7原則12手順が求める事

- ・ 手順0：キックオフに向けた経営者のコミットメント事項
- ・ 手順1：HACCPチーム創りとチームビルディング
- ・ 手順2：製品説明書を作成するとわかる事
- ・ 手順3：意図する用途及び対象となる消費者の確認と商品開発
- ・ 手順4：フローダイヤグラム創りで必要な様々な事
- ・ 手順5：ウォークスルーと5Sと3無改善

Chapter 2-2.

7原則が求める事

- ・ 手順6：ハザード分析を始める前に学ぶこと（原則1）
- ・ 手順7：CCP, SSOP, OPRP, PRPの違い（原則2）
- ・ 手順8：CLとOLと代理特性理論（原則3）
- ・ 手順9：モニタリングと記録の問題点（原則4）
- ・ 手順10：是正措置は2つの措置（原則5）
- ・ 手順11：検証活動ができない組織問題の解決手段（原則6）
- ・ 手順12：記録と保管とトレーサビリティ（原則7）

Chapter 3. pm ~ 17:00

実際のHACCPプランのご紹介

- ・ しらえび（対米輸出型/日本食品認定機構認証）
日幸海産 日合俊博常務より



開会挨拶の大塚代表



講師の高澤所長



参加の皆さん



参加者同士の意見交換