食品衛生監視指導研修

SBOs	科目及び講義課題	講師名	時間数		
			集合	オンライン	遠隔
1. GHPおよびHACCPの考え方に基づくハザードの管理方法について説明することができる。	1 GHP&HACCPに関する体系的知識 1) HACCPシステムについて 2) 食品衛生監視指導に関する考え方 3) 輸出水産食品の制度について 4) 一般衛生管理に関する技術等	 院内講師 外部講師 外部講師 外部講師	 A 2 A 2 A 2 A 4		
2. 食品安全に係るリスクに基づく監視、指導に必要となる事業者との円滑な意見交換により情報収集を行い、施設の総合的な衛生評価を行うことができる。	2 食品衛生監視指導業務 1) 見学の事前準備 2) 食品衛生監視指導 聞き取り及び衛生評価	 院内講師 外部講師	 B 10 D 12		
3. 施設の衛生状況に応じたハザードを管理するための衛生管理手法について、総合的な評価と段階的な指導・助言について取りまとめて、結果を発表できる。	3 施設評価 1) 食品衛生監視指導 見学 演習 2) 食品衛生監視指導 演習発表 3) 食品衛生監視指導 演習発表検証	 外部講師 院内講師 院内講師	 B 8 B 10 B 4		
	4 その他 1) 研修全体の検証		 B 2		
時間数			小計 56		
時間数 集合	A 10.0 B 34.0 C 0.0 D 12.0 E 0.0			合計	56
時間数 オンライン	A B C D E				
時間数 遠隔	A B C D E				

Aは講義、Bは演習、Cは実験、Dは見学、Eはその他、修了時評価等（オリエンテーション、開講式・閉講式は除く。）

遠隔は、遠隔システムを利用し、予習・復習を行うもの（事前課題は除く。）