

令和2年度 農林水産省 家畜生産農場衛生対策事業 e-ラーニング 『農場指導員養成事業』のご案内

－農場段階におけるHACCPとHACCP制度化－

農林水産省は、我が国畜産物の食品としての安全性を確保することを目的として、平成21年に家畜の生産段階における「HACCP 認証基準」及び「畜種別衛生管理規範」を公表しました。畜産物の食品としての安全性を担保するには、農場から食卓までのフードチェーンアプローチが必須であり、出荷先の「と畜場」、「食鳥処理場」、「GP センター」等の原材料受け入れ基準に応える農場指導員の更なるスキルアップが重要とされています。厚生労働省は、食品衛生法が改正され、HACCP制度化が令和2年6月1日に施行されました。「と畜場」、「食鳥処理場」、「GP センター」等を含む全ての食品製造施設へのHACCP 制度化がスタートします。より一層、農場においては「畜種別衛生管理規範」を重要視した原材料としての安全管理が求められます。



いつでも・どこでも・何度でも

パソコンとインターネット環境で、HACCPを学ぶことができます。
好きな時間、好きなところで、何度でも、受講することができます。
集合型研修の限界を、e-ラーニング手法により、補うことができます。

2つの学習ステップ

共通講座

HACCPの基礎を学ぶ～ステップアップ学習～

国際標準であるHACCPシステムの基礎と農場HACCP認証基準を学びます。



畜種別講座

畜種に応じた農場HACCPを学ぶ～個別学習～

畜種別にモデル農場ごとに課題を作成し、赤ペン先生方式による課題の添削を行います。

受講期間

共通講座

令和2年8月17日～令和2年9月18日

畜種別講座

前期講座：令和2年11月1日～令和2年12月20日

後期講座：令和3年01月5日～令和3年01月31日

注意※畜種別講座は、**共通講座を修了していることが条件**です。

注意※後期講座の受講は、前期講座を期間中に修了することが条件です。

受講料

無料

※農林水産省 補助事業にて運営しています。

定員

共通講座

100名

畜種別講座

60名

申込期限

令和2年8月03日

定員になり次第、締め切らせていただきます。

対象

農場関係者

農場HACCPチームメンバーの方、飼養衛生管理者、
管理獣医師、家畜保健衛生所、原材料供給者、関連団体の方 など

・インターネットの環境が必要です。（操作環境は、別紙をご覧ください。） ・閲覧のためのパソコン端末またはスマートフォン・タブレット端末が必要です。
・詳細の閲覧環境条件は、別紙こちらをご覧ください。・メールアドレスの登録が必要です。（PCメールアドレスに限る。）

お申込み方法

別紙 お申込用紙に必要事項をご記入

e-ラーニング 事務局へメールでお申し込み

E-mail (haccp-2014@haccp-jvo.com)

までお送りください。



受講期間前までに、専用のID とパスワードをお申込み受講者ごとにお届けします。



学習 閲覧条件

パソコン

	Windows®	Mac®
OS	Windows®10 (*1) Windows® 8、8.1 (*2) Windows® 7	Mac OS® X 10.9以上
ブラウザ	<ul style="list-style-type: none">Internet Explorer®11 以上Edge 最新版Firefox® 最新版Chrome 最新版	<ul style="list-style-type: none">Safari 最新版Firefox® 最新版Chrome 最新版
モニター	解像度1024×768、16ビット以上を表示可能なカラーモニター	

*1 Windows10 Enterprise版またはEducation版をご利用の場合、[こちらの注意事項](#)をご確認ください。

*2 Windows8系特有のインターフェイス（メトロモード）で閲覧するとき、教材画面を開いているタブから学習画面に戻る際に、20～30秒ほどかかるケースが報告されています。操作しにくい場合は、デスクトップモードで閲覧してください。

※ Platonの操作にFlash Playerは不要ですが、再生にFlash Playerが必要な教材を利用する場合は、インストールが必要です。

スマートフォン/タブレット

	Android	iPhone・iPad
OS	Android OS 7.0以上	iOS10以上、iPadOS13以上
ブラウザ	Chrome 最新版	Safari 最新版

※教材も上記機種に対応している必要があります。

お申込みに関するお問い合わせ先

北海道エリア：川原（080-8658-6326）

東北エリア：川原（080-8658-6326）

関東エリア：木村（090-8957-5422）

中部エリア：木村（090-8957-5422）

近畿エリア：木村（090-8957-5422）

中・四国エリア：古谷（090-7960-4687）

九州エリア：古谷（090-7960-4687）

【共通講座】 令和2年度 農場指導員養成研修 カリキュラム (予定)

【受講期間：令和2年8月17日～令和2年9月18日】

区分	コンテンツ	受講目標 (理解目標)	内容	時間	受講形式	評価方法	基準
令和2年度	1	・食品安全と国際動向 ・HACCPの概念	・海外の動向(米国、EU、韓国、カナダほか) ・日本国内の動向(厚生労働省、農林水産省、法規制の改定等) ・HACCPの概要について ・HACCPとCODEX委員会・NACMCFの関わりについて ・前提条件プログラムとSSOP	30分	web形式	自動採点方式	90%以上
共通講座 農場指導員養成研修	2	・HACCPとは	・From Farm to Tableの意義と農場の役割 ・ハザードとリスクの違い ・畜産物由来のハザード ・SQA(供給者の品質保証COC、COA)の重要性	30分	web形式	自動採点方式	90%以上
	3	・農場HACCPの概要について	農場HACCPの概要について	30分	web形式	自動採点方式	90%以上
	4	・農場HACCP認証基準	・農場HACCP認証基準(共通基準)の解説と要求内容 第1章 範囲、引用文献、用語 第2章 経営者の責任 第3章 危害要因分析の準備	30分	web形式	自動採点方式	90%以上
	5	・農場HACCP認証基準	・農場HACCP認証基準(共通基準)の解説と要求内容 第4章 一般的衛生管理プログラムの確立とHACCP計画の作成	30分	web形式	自動採点方式	90%以上
	6	・農場HACCP認証基準	・農場HACCP認証基準(共通基準)の解説と要求内容 第5章 教育・訓練 第6章 評価、改善及び衛生管理システムの更新 第7章 衛生管理文書リスト及び文書、記録に関する要求事項	30分	web形式	自動採点方式	90%以上
	カリキュラム	総合	総合課題	・第1回～6回 総合研修	30分	web形式	赤ペン先生方式 (課題提出)

*本カリキュラムは、諸事情により順番、内容が一部変更になることがあります。ご了承ください。

【畜種別講座】 令和2年度 農林水産省事業 農場指導員養成研修 カリキュラム(予定)

区分	回	受講目標（理解目標）	認証基準	内容	提出課題
前編 (令和2年1月1日～令和2年12月20日)	1	畜種別講座 ・はじめに		・畜種別講座のコース概要について ・農場指導員の力量と指導にあたっての心構え ・農場HACCP導入イメージ (構築・運用ステップとイメージ)	
	2	・農場の設定	・第1章 範囲、引用文書、用語	・畜種の決定、規模、従事者数 ・平面図の作成について	・農場概要 説明書(アンケート形式) ・平面図
	3	経営者のコミットメント 経営者に求められる事項 HACCPにおける組織のあり方 HACCPチーム	第2章 経営者の責任 1.経営者のコミットメント（誓約） (1) 衛生管理方針の明確化とその周知 (3) 組織及び組織の役割と権限 2. HACCPチーム責任者及びチーム員の任命と責任・権限 (1) HACCPチーム責任者 (2) HACCPチーム員 7.人、設備等の資源の提供と管理 (1)～(3)	・キックオフの重要性と実施方法（事例含む） ・「衛生管理方針」の作成方法 ・組織図と職務権限表の作成方法 ・HACCPチームメンバーの作成方法	
		外部コミュニケーションのあり方 内部コミュニケーションのあり方	第2章 経営者の責任 3.外部コミュニケーション 4.内部コミュニケーション	・外部コミュニケーションの文書作成方法と活用について ・内部コミュニケーションの文書作成方法と活用について	
		特定事項の備えのあり方	第2章 経営者の責任 5. 特定事項への備え	・特定事項への備えに関する対応手順の作成方法	
	4	危害要因分析の準備	第3章 危害要因分析の準備 1.素畜等の原材料及び資材 2.家畜・畜産物の特性 3.意図する用途 4.工程一覧図及び現状作業、生産環境の明確化と現場での確認 (1) 工程一覧図の作成	・原材料・資材リストの作成方法 ・製品説明書の作成方法 ・工程一覧図の作成方法	・原材料・資材リスト（対象ステージのみ） ・工程一覧図（対象ステージのみ）
		危害要因分析の準備	(2) 現状作業（工程内及び日常定期・不定期作業）の明確化	・工程内現状作業分析シートの作成方法 ・日常・定期作業整理表の作成方法	・工程内現状作業分析シート (指定されたシート：2工程）（受入・保管/主工程） ・日常・定期作業整理表
		危害要因分析の準備	(2) 現状作業（工程内及び日常定期・不定期作業）の明確化	・日常定期・不定期作業分析シートの作成方法	・日常・定期作業分析シート (日常作業 1項目、定期作業 1項目)
		危害要因分析の準備	第3章 危害要因分析の準備 4.工程一覧図及び現状作業、生産環境の明確化と現場での確認 (3) 生産環境の文書化 (4) 工程一覧図及び現状作業、生産環境の現場確認	・動線とゾーニング区分の作成方法 (衛生管理区域含む) ・現場確認時のポイントについて	・平面図（動線、衛生管理区域）
	5	一般的衛生管理プログラムの確立 (飼養衛生管理基準含む)	第4章 一般的衛生管理プログラムの確立とHACCP計画の作成 1.一般的衛生管理プログラムの確立	・一般的衛生管理プログラムの確立方法 (家畜衛生の一般原則8要件との照合、飼養衛生管理基準との照合事例) ・規程書の作成方法について ・SSOPの作成方法について ・SSOP実施記録様式の作成方法について	・従事者外来者の衛生管理規程 ・SSOP（導入前畜舎の洗浄、消毒）
後編 (令和3年1月5日～令和3年1月31日)	6	HACCP計画について学ぶ 危害要因分析とCCP	第4章 一般的衛生管理プログラムの確立とHACCP計画の作成 2.HACCP計画の作成 (1)必須管理点（CCP）の決定	・危害要因分析とCCPの決定方法 ・危害要因分析表の作成方法	・危害要因分析表
		HACCP計画について学ぶ 許容限界、モニタリング、是正措置	第4章 一般的衛生管理プログラムの確立とHACCP計画の作成 2.HACCP計画の作成 (2)許容限界の決定 (3) 監視（モニタリング）方法の確立 (4)是正措置の確立	・HACCPプランの作成方法 許容限界の設定 モニタリング方法の決定 是正措置の決定	・HACCPプラン
		HACCP計画について学ぶ 検証方法、文書及び記録方法の確立	第4章 一般的衛生管理プログラムの確立とHACCP計画の作成 2.HACCP計画の作成 (5)検証方法の決定 (6)文書化及び記録方法の確立	・HACCPプランの作成方法 検証方法の決定 文書化と記録方法の確立 (モニタリング実施手順、是正措置実施手順、検証実施手順)の作成方法 モニタリング実施記録、是正措置実施記録、検証実施記録の作成方法	・HACCPプラン
	7	衛生管理目標について学ぶ	第2章 経営者の責任 1.経営者のコミットメント（誓約） (2) 衛生管理目標の設定	・衛生管理目標の作成方法	・衛生管理目標
教育訓練プログラムについて学ぶ		第5章 教育・訓練 1.教育・訓練 2.教育・訓練プログラム	・教育訓練プログラムの作成方法	・教育訓練プログラム表	
文書管理、記録管理について学ぶ		第7章 衛生管理文書リスト及び文書、記録に関する要求事項 2.文書、記録に関する要求事項 (1)文書 (2)記録	・衛生管理文書リストの作成方法 ・文書管理規程の作成方法 ・記録管理規程の作成方法	・文書管理一覧表 ・記録管理一覧表	
8	総合評価		・まとめ ・アンケート	-	

*本カリキュラムは、諸事情により、順番、内容が一部変更になることがあります。ご了承ください。