

PHPビデオセミナー

全従業員用

# 誰でもできる HACCP実践教室

～簡単な改善で安全確保～

ビデオ全2巻(各巻約30分) [監修]加藤光夫(株式会社フーズデザイン 代表取締役)

特別価格66,150円(税込)

丸山 務(社団法人日本食品衛生協会 HACCP普及推進部長 医学博士)

(通常価格73,500円(税込)のところ)

[撮影協力] いわて生活協同組合 / タカラ食品工業株式会社 / 株式会社平川食品  
[制作・著作] PHP研究所

お金をかけずに、現場主体で取り組める  
「HACCP実践」の成功ノウハウがここにある!



HACCPは、きちんと実践すれば「クレームがなくなる」「製品を安全にする」といった具体的な効果が出るとともに、不良品・ロス・ミス等が減って工場や厨房の稼働率が高くなります。誰でもできる簡単な改善・工夫によるHACCP実践のポイントを、具体例を通して紹介しています。

Idea  
Improvement  
Practice

**特徴** 「今すぐできることから改善する」といった現場主体で取り組めるHACCP実践ビデオ

**特徴** HACCPを難しい理論・システムと捉えずに、それぞれの現場に即した「誰でもできる進め方」のポイントやヒントを提示

**特徴** 多くのHACCP指導実績を持つ加藤光夫・丸山 務両先生の監修による具体的でわかりやすい内容



商品コード38484

# 誰でもできるHACCP実践教室

～簡単な改善で安全確保～

## 各巻の内容

第1巻

### 一般的衛生管理 アイデアで改善!

HACCPを導入するには、その土台となる一般的衛生管理 (PP) がしっかりとできていなくてはなりません。第1巻では、今ある建物・設備のまま、あまり費用をかけずにちょっとした工夫・改善で実践できる方法を紹介し、一般的衛生管理の具体的な進め方のポイントを明示しています。

- PART1 まずはPPをしっかり実践しよう
- PART2 施設・設備の衛生管理
- PART3 個人衛生から教育まで

第2巻

### HACCP こうすればできる!

「PPとCCP (重要管理点) の違いがわかりにくい」「加熱工程がない場合、CCPはどうするのか?」といったさまざまな声が、HACCPを進めるうえで出てきます。第2巻では、HACCPに関してよく出てくる疑問点に答えながら、進め方・運用のポイントをわかりやすく解説しています。

- PART1 HACCP実践の12ステップ
- PART2 製品説明からCCP設定まで
- PART3 Q&A HACCPの管理・運営ポイント



**[ご注意] 本商品は書店では取り扱っておりません。  
お申し込みの際は直接弊所へお問い合わせください。**

お申し込み・お問い合わせは

**PHP研究所 第二普及本部 (担当 村上)**  
〒102-8331 東京都千代田区三番町3番地10  
TEL 03-3239-6258 FAX 03-3222-0424

**商品のお届け** お申し込み受付後、約1週間でお届けいたします。

**お支払い方法** ご請求書と郵便振込用紙を商品と一緒に送りいたしますので、お手数ながら10日以内に一括してお支払いいただきますようお願いいたします。

※ご返品は、送料ご負担のうえ8日以内にご返送ください。なお、開封後はご容赦ください。

【お客様情報の取り扱いについて】お預かりするお客様情報は、商品のお届け、お支払いの確認、商品案内のご送付に利用させていただきます。目的遂行のため適切な監督のもとに外部委託する以外、第三者への提供はいたしません。

**経営・教育サポート** <http://www.php.co.jp/biz/>  
※全国の企業・官公庁・学校・各種団体を対象にご提供する経営活動サポート専用ページです。

品名	価格(税込)	申込数
誰でもできる HACCP実践教室	フーズデザイン紹介特別価格 66,150円	セット
	円	セット
ご住所 〒 -		
TEL ( ) -	FAX ( ) -	
貴社 貴団体名		
部署名	お名前	(印)