

感染症流行下においても食品工場は稼働し続けることが求められます。未曾有の事態に耐えるための衛生・品質・作業管理面からみた感染症対策、体制整備のポイントについて、具体的に解説します。

# 食品工場におけるウィルス・細菌汚染経路と防御策

～想定外をなくすためのハード面の整備～

講師： 食品安全教育研究所 代表 河岸 宏和氏

帯広畜産大学を卒業。これまで経験した品質管理業務は、養鶏場、食肉処理場、ハム・ソーセージ工場、餃子・シュウマイ工場、コンビニエンスストア向け総菜工場、たまご加工工場、大手スーパーマーケットなど多数。現在は食品安全教育研究所代表として、年間100箇所以上の食品工場の点検、品質教育を行っている。著書に『図解 食品工場の基本とリスク管理』（日本能率協会マネジメントセンター）、『ビジュアル図解 食品工場の品質管理』（同文館出版）などがある。

■日程： 2020年10月2日（金） 14:00～17:00（講義：3時間）

■会場： 都内中心部で調整中 ※オンライン受講の場合はお好きな場所でご受講いただけます

■受講料： 1名 19,800円（税込・テキスト付）

※お申し込みの際、受講方法（会場受講/オンライン受講）をご指定下さい（備考欄への記入）

## ～プログラム～

1. 想定外という言葉はない
  - 1) 危機管理の必要な項目
  - 2) 食中毒、異物混入、従業員モラル低下
  - 3) 企業存続の危機
  - 4) 想定外を無くするための衛生・品質・作業管理
2. 事故・不祥事から学ぶ
  - 1) 他山の石から学ぶこと
  - 2) 食品工場の目的とは
  - 3) 危機危害を常に考える重要性
  - 4) 情報の流れを止めない事
  - 5) ミスを犯した方の行動を考える
  - 6) ミスを犯さない仕組みを作り上げるためには
  - 7) 樽からの水漏れを発見すること
  - 8) 安全と品質管理は一体である
  - 9) ミス、失敗の図書館が必要
  - 10) 初期流動管理の重要性
3. バイトテロを防ぐために
  - 1) 就業規則の内容 - 雇用契約書について
  - 2) 携帯電話の保管場所 - 悪意を持った投稿の管理
  - 3) コールセンターの設置 - 環境点検
4. 外国人労働者の雇用について
  - 1) 外国人労働者雇用の考え方 - 面接
  - 2) 雇用契約書 - 寮について
  - 3) コールセンター - 保険
5. 従業員感染症対策
  - 1) 従業員由来の感染拡大を防ぐために
  - 2) 外部訪問者由来の感染拡大を防ぐために
  - 3) 原材料、資材からの感染拡大を防ぐため
  - 4) 感染を防ぐための最低限の設備を考える
6. 作業現場での細菌等の対策
  - 1) 日常管理の注意点
  - 2) 空気の流れを考える
  - 3) 人の流れを考える
  - 4) 物の流れを考える
  - 5) 番中の流れを考える
  - 6) クリーンルームでのカビ・細菌対策
  - 7) 用いる道具とカビ取りの方法
  - 8) 清掃の方法とその頻度
  - 9) 教育方法
  - 10) 洗浄作業の手順書
  - 11) 問題が発生したときの見える化の推進

## 【習得知識】

新型コロナウイルスの影響で売上が大きく下がっている工場や従業員の出勤管理、出張などの規制を行い、従業員の感染症対策で管理コストが大きくかかっている工場など、大きな影響が多くの工場から聞こえてきています。製品を毎日待っているお客様、働く場所を無くしたくない従業員のために、工場は30年後も存続し続ける事が必要です。「想定外の出来事だから売上が下がるのは仕方が無い」と言っているのは、工場責任者の資格はありません。

過去にSARS、ノロウイルスといった同じような感染症が発生した際の経験を生かし、日常的に十分な対策を取っていた工場もあります。これからも発生が予想される従業員の感染症対策と、最終商品における設備由来の細菌汚染対策について、具体的に解説します。

# ＜お申込み要項＞



**申込用紙** 講習会申込:『2020/10/2 食品工場におけるウィルス・細菌汚染経路と防御策』

FAX:03-6261-7924

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

会社名※			
所在地※ <small>（受講票等の送付先）</small>	〒		
<b>参加者 1</b>			
氏名※		TEL※	
		FAX	
所属※		役職	
Email	<small>（リマインドメールなどお送りしますので、なるべくご記入ください）</small>		
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費は掛かりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>		
<b>参加者 2</b>			
氏名※		TEL※	
		FAX	
所属※		役職	
Email	<small>（リマインドメールなどお送りしますので、なるべくご記入ください）</small>		
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費は掛かりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>		
備考	受講方法（どちらかに✓をしてください）： <input type="checkbox"/> 会場受講 <input type="checkbox"/> オンライン受講		

## お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX 03-6261-7924	本用紙の申込欄に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail entry@tech-d.jp	【社名】、【所属部署名】、【受講者氏名】、【所在地】、【電話番号】、【FAX 番号】、【E-mail アドレス】をご記入の上、送信ください
C	HP <a href="https://www.tech-d.jp/">https://www.tech-d.jp/</a>	【申込フォーム】をクリックし、必要事項をご記入ください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）を致します

③ 受講票・請求書をお送り致します

### ＜注意＞

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルは、お受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願い致します

## お支払について

### ＜期日＞

① 受講料は、講習会開催日の**翌月末日**までにお支払いください

※ 経理の都合上、期日までに間に合わない場合は、対応致しますのでご一報ください

### ＜方法＞

① 銀行振込にて、下記の口座へお振込みください。なお、振込手数料は御社にてご負担願います

※ 講習会当日に現金でのお支払も承りますが、領収書等の準備がありますので、事前のご連絡をお願い致します

振込先銀行	支店	口座番号	名義
三井住友銀行	多摩センター支店(909)	(普) 0973522	株式会社テックデザイン

<b>主催 申込・問合せ</b>	名称	株式会社テックデザイン( <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> )		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合せ)		