

洗浄・殺菌不足、異物混入、微生物汚染、ヒューマンエラーなど、食品工場・製造の現場では、様々な品質トラブルが発生します。本講座では、実務経験の豊富な講師が品質トラブルを未然に防ぐための実務的な方策について具体的に解説します。品質管理業務に携わるすべての技術者にご視聴いただきたいシリーズ講座です。

オンデマンドで学ぶ 食品製造における品質管理実務者養成講座（全3講座）

■ 講座① 食品製造における 洗浄・殺菌の基本と薬剤選択・使用のポイント（2.5h）

1. 洗浄・殺菌の基本、洗浄・殺菌のメカニズム
2. 最適な選択・使用のポイント
3. 効果的な洗浄・殺菌による汚染防止対策
4. 洗浄・殺菌とサニタリーデザイン
5. 洗浄・殺菌と食品微生物
6. 洗浄・殺菌の評価方法
7. 洗浄・殺菌のマネジメント
8. 洗浄・殺菌剤の法的要求事項
9. 最近の話題

概要：本セミナーでは、GMP/ISO と関連する機械設備の衛生設計の考え方などを詳説するとともに、微生物制御が難しいとされる真菌に対する洗浄と殺菌の具体的な対応策も紹介します。全体を通して、講師の食品コンサルタント、微生物試験、研究者、ISO 審査員などの経験をベースにした、多面的かつ実務者視点での講義を展開します。

■ 講座② 食品製造における 異物混入の原因調査と対策・予防（3.5h）

1. 異物混入の歴史
2. 異物の検査方法
3. 製造現場で実践した異物混入防止対策とその効果
4. 苦情対応のマネジメント（異物混入を中心に）
5. 異物混入防止のためのマネジメント
6. 最近の話題

概要：再発防止を重要視するマネジメントの実務ポイントの説明、ヒューマンエラー防止の観点並びに微欠陥ゼロの方策などを詳説します。さらに、防虫・防鼠対策の実際、毛髪および金属異物混入防止の実際的な対応策を紹介し、食品コンサルタント、微生物試験、研究者、ISO 審査員などの経験を踏まえ、多面的な視点に沿った異物混入防止にアプローチします。

■ 講座③ 食品製造における 微生物検査の基礎・実務ノウハウ（2.5h）

1. 食品微生物検査に必要な知識と実際
2. 食品由来 細菌の分類と同定法
3. 食品由来 酵母の分類と同定法
4. 食品由来 カビの分類と同定法
5. 観察の実務ポイント
6. 菌株の保管方法
7. 有害微生物の特定と危害管理
8. 検査室の管理（精度管理）

概要：再発防止に欠かせない汚染源や汚染経路の特定を重要視する分析方法の実務ポイントの説明、ならびに、衛生管理の維持に必要なマネジメントなどを詳説します。食品コンサルタント（品質管理・品質保証）、食品分析、微生物試験、食の基礎研究者、ISO 審査員等の経験を踏まえ、多面的な視点に沿った微生物汚染の防止対策にアプローチします。

講師：小野技術士事務所 所長 技術士（農業部門食品化学）小野 晴寛 氏

1976年（財）日本食品分析センターに入社し、衛生試験、異物・工場検査を担当。世界最大の外資系化粧品会社で品質保証、国内企業の品質管理に従事。（財）すかいらーくフードサイエンス研究所にて「食に関する基礎的な研究」に携わり、1999年に技術士（農業部門食品化学）資格を取得。大手・中小食品メーカーに対して工場の衛生管理を指導、衛生教育セミナーの実施、食品安全・商品開発のコンサルティングを行う。さらにISO 認証登録審査機関において品質・食品安全の認証活動に従事。現在は技術士として、食の安全に関するコンサルや講演活動を実施している。専門は食品微生物、衛生管理、品質管理・品質保証（GMP）、食品安全のマネジメントの構築と運用（特に洗浄と殺菌のマネジメントを重視）。

【視聴期間】お申込から90日間（スポット受講の場合は30日間）

★プログラムの詳細はテックデザイン HPをご確認ください

【動画時間】①2.5h+②3.5h+③2.5h=8時間30分

【受講料金】全講座受講：55,000円 / スポット受講：22,000円（税込）

【テキスト】カラー製本テキスト（スライド集）を郵送

【備考】希望者には受講修了証を発行します。

申込用紙

※関連部署にご回覧ください。

講座名	講座① 食品製造における 洗浄・殺菌の基本と薬剤選択・使用のポイント(2.5h) 講座② 食品製造における 異物混入の原因調査と対策・予防(3.5h) 講座③ 食品製造における 微生物検査の基礎・実務ノウハウ(2.5h)
受講料	全講座受講 55,000 円 / スポット受講 22,000 円 (税込/テキスト)

下記、必要事項をご記入の上、FAX もしくはメール添付でご送信ください。 WEB サイト: <https://tech-d.jp/>

送信先: FAX: 03-6261-7924 / メール: entry@tech-d.jp

※ “※”は必須です

受講講座	<input type="checkbox"/> 全講座	<input type="checkbox"/> ①	<input type="checkbox"/> ②	<input type="checkbox"/> ③
会社名※				
所在地※ (受講票等の送付先)	〒			
参加者 1				
氏名※		TEL※		
		FAX		
所属※		役職		
Email	(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)			
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する	<input type="checkbox"/> 登録しない	(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)	
参加者 2				
氏名※		TEL※		
		FAX		
所属※		役職		
Email	(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)			
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する	<input type="checkbox"/> 登録しない	(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)	
備考	お支払い方法: <input type="checkbox"/> 銀行振込 (紙請求書) <input type="checkbox"/> 銀行振込 (PDF 請求書) <input type="checkbox"/> カード決済			

※ 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

※ 請求書をお送り致します。 カード決済の方は別途メールにてご案内します。

※ 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

※ 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 銀行振込の場合は、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

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン(https://www.tech-d.jp/)		
	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)		