

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足： Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 4 0 9 0 6 n 1

従業員教育に頼らずに異物混入の発生件数を抑えることを念頭に、要因（原料、設備、環境、作業員）毎の予防策を解説します。また、実際に異物混入が発生した際の対応方法（異物の分析方法）についても解説します。

## 食品工場における異物混入の予防と発生時の対応

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 2024 年 9 月 6 日（金） 10:00 ~ 12:00

●受講料 15,400 円（税込） ※10 月 11 日「カビ対策」セミナーとセット受講で 14,900 円（税込）にてご案内いたします

### <プログラム>

#### 1. 食品工場の基本とは

- ・クレームの考え方

#### 2. 異物混入の分類

- ・過去のクレームの分析
- ・再発防止策の考え方

#### 3. 異物発見時の対応

- ・異物の分析方法

#### 4. 原料由来異物の予防策

- ・原料仕入れ先の考え方
- ・原料として使用する水の対策

#### 5. 設備由来異物の予防策

- ・設備破損対策
- ・異物発生防止対策

#### 6. 環境由来異物の予防策

- ・環境整備について
- ・ペスト対策

#### 7. 作業員由来異物の予防策

- ・私物の持ち込みについて
- ・教育の必要な事項
- ・手洗の基本
- ・毛髪混入対策
- ・カットバンの対策

### <習得知識>

- ・異物混入時の対策
- ・異物混入防止対策

- ・異物分析方法
- ・従業員教育に頼らない異物対策

### <講義概要>

食品工場運営の永遠のテーマである異物混入について、発生時の対応、現物の分析方法、再発防止策について、異物混入の発生を教育を十分に受けていない従業員のせいにするのではなく、どうしたら、十分な教育を受けていない従業員でも異物を混入させないように出来るかを解説します。本セミナーの内容を具体的に実施することで、出荷数量 100 万個あたり 1 件以上異物混入クレームがある工場を異物クレーム発生数 1ppm 以下にするための方策が学べます。骨などの仕入れ原料由来や原料として使用する水由来の異物に対しては、異物を防ぐハードルをどう立てていけば混入を防げるかを、また、飛翔昆虫や内部発生昆虫などの対策については、殺虫剤に頼らない、具体的な方策について解説します。

受講申込時に製造品目と「こんな異物を防ぐためにはどうしたらいいか」と質問をいただければ、セミナーの中で具体的な対策を解説します。

# <お申込要項>

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）

FAX  
03-6261-7924

申込講座	2024/9/6	食品工場における異物混入の予防と発生時の対応		
会社名※				
所在地※ (請求書等の送付先)	〒			
参加者①	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
				役職
	Email※		@	
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。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※	
	所属※		FAX	
				役職
	Email※		@	
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)			
支払方法※	<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"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [ ] 月 [ ] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する			
備考※	10/11「食品工場のカビ対策を考える」と同時申込 <input type="checkbox"/> する <input type="checkbox"/> しない ↑いずれかに○をつけてください。回答なしの場合は9/6 単独でのお申込といたします			

## 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	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先: entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

### <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いたします

## お支払について

### <期日>

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

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

### <方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

### 【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店 (909)
口座番号	(普) 0973522
名義	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 ( http://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)		