

形式：対面セミナー

補足： 配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Web ページでご確認ください）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 4 1 1 1 5 n 1

一度の食品事件・事故が会社存続の危機を招きます。長年に渡って様々な食品工場で品質管理業務を経験してきた講師が、安全で安心な食品を届け続けるために必要な管理・基準作り・チェックの勘所を、事例ベースに解説します。

“食の安心・安全”を確保するための 製造工場の点検と監査のポイント

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・シューマイ工場、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 11 月 15 日（金） 13:00 ~16:00
- 会場 東京 ※都内中心部で調整中
- 受講料 26,400 円（税込・副読本付き） ※9/15（日）までにお申込の場合、**21,120 円（2 割引）**となります

<プログラム>

I. 工場の方針の確認

- ・会社の方針の確認
- ・製品の品質管理に対する考え方について
- ・環境対策の考え方について
- ・従業員の雇用に関する考え方について
- ・経理上の安定性の確認

II. 危機管理状況について

- ・インターネット上の情報管理について
- ・従業員のコンプライアンス教育の確認
- ・非常時の連絡体制、工場の運営体制について
- ・市場回収時の対応について

III. 購買契約書類の記入・確認方法

- ・価格、納期の記入・確認方法
- ・包装形態の記入・確認方法
- ・一括表示の記入・確認方法
- ・アレルギー表示の記入・確認方法
- ・細菌数等の日持ちの根拠の記入・確認方法

IV. 工場全体の管理状況について

- ・点検・監査の考え方と範囲
- ・製品のフローチャート、HACCP 図
- ・建物配置図、工程見取表
- ・人の動き、空気の流れ、物の流れが判るもの
- ・番重の動きが判るもの
- ・廃棄物の流れがわかるもの
- ・排水・廃棄物処理施設の状況
- ・敷地内へのネズミ等の動物の侵入の状況
- ・入口からの昆虫、ネズミ等の防鼠状況

V. マニュアル・規定の整備状況

- ・服装規定、原材料管理規定
- ・洗浄マニュアル
- ・防虫防鼠の管理状況
- ・製品検査の状況
- ・従業員教育の計画と実施状況
- ・製品事故発生時の対応マニュアル
- ・過去一年間のクレームデータ

VI. 品質管理の状況

- ・製品検査、原料検査、工程検査の実施状況
- ・品質管理基準の状況
- ・異物混入対策の状況

VII. 設備・作業者の状況

- ・作業場の整理、機械器具の点検整備、洗浄など
- ・防鼠防虫対策について
- ・作業者は清潔か

VIII. 帳票の管理状況

- ・タイムテーブルは作成されているか
- ・工程毎・時間毎に責任者を配置しているか
- ・注文から発送までの一連の帳票はあるか
- ・金属探知機を導入しているか
- ・二次汚染の可能性がないか

IX. トイレの管理状況について

- ・便所の場所・構造は適切か
- ・専用の履物に履き替えているか

X. 使用原料の管理状況

- ・添加物、包装材料、ラベル等の保管状況
- ・返品、事故品の保管は適切か
- ・先入れ先出しが実行されているか
- ・日付管理・使用限度管理がされているか
- ・原料、資材の受け入れ検品状況について
- ・原料の保存状況について
- ・製品の保管管理状況について

XI. クレーム発生時の監査

- ・金属クレーム発生時
- ・異臭クレーム発生時
- ・使用原料の産地の確認
- ・食中毒発生時
- ・毛髪混入発生時

副読本として河岸氏の著書

最新版 **ビジュアル図解 食品工場の点検と監査**
（同文館出版、2023 年）を配布します！

<講演概要>

食品不祥事を起こした企業に対する消費者の視線は厳しさを増しています。近年話題となった農薬混入問題や、社会問題となった大手チェーンの劣悪な製造工程は、決して対岸の火事ではありません。何かひとつでも食品事故や不祥事が起これば、経営存続の危機に繋がりがかねないのです。だからこそ、「お客様目線」にとことんこだわった食品工場の点検と監査のしくみ・ノウハウが必要です。

本講座では、長年に渡り様々な食品工場で品質管理業務を経験してきた講師が、実践的な見地から点検と監査について詳細に解説します。産地、品質に問題の無い原材料を仕入れるための基準作りと、食材原料製造工場の点検のノウハウなどを具体的に紹介します。また、事前に質問をいただければ、講座内で事例を含め詳細に解説します。

<お申込要項>

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）

申込講座	2024/11/15 “食の安心・安全”を確保するための製造工場の点検と監査のポイント		
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※			

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）		