

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）、『デジタル図解 食品工場の品質管理』（同文館出版）などがある。

●日程 2025年2月7日（金） 10:00～12:00

●受講料 15,400円（税込）

※12/7（土）までにお申込の場合、**12,320円（2割引）**となります

<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。

