

<講師御紹介用 申込用紙>

いつも弊社講習会をご利用いただきありがとうございます。

講師よりご紹介いただいたご参加者様は、受講料を **10,000 円割引** で対応させていただきます。複数名でも利用可能ですので、お誘い合わせの上、ご参加いただければと存じます。

★ ￥10,000 円 OFF

<<お申込手順>>

・ 下記の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（※は必須です）

・ 送信先： **F A X : 03-6261-7924 / メール : entry@tech-d.jp**

講座名	“食の安心・安全”を確保するための食品工場における品質・製造管理の実務入門		
ご紹介者	食品安全教育研究所 代表 河岸 宏和様		
会社名※			
所在地※ (受講票等の送付先)	〒		
参加者 1			
氏名※		TEL※	
所属※		FAX	
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		
参加者 2			
氏名※	<input type="checkbox"/> 1と同様	TEL※	<input type="checkbox"/> 1と同様
所属※	<input type="checkbox"/> 1と同様	FAX	<input type="checkbox"/> 1と同様
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 / <input type="checkbox"/> 1と同様		
備考			

※ 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

※ 受講票・請求書をお送り致します

※ 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 6 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ご検討ください

<<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

方法： 銀行振込にて、指定の口座（請求書に記載）へお振込みください

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)		

リアルセミナー (+Live 配信) : オンライン受講も可能です。詳細は Web サイトでご確認ください

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「食品工場の品質管理」について、実務で求められるポイントを初心者に向けてわかりやすく解説します。

“食の安心・安全”を確保するための 食品工場における品質・製造管理の実務入門

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9月11日(金) 13:00~17:00 ※質疑応答込
 - **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 31,000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～

I. 食品工場の品質管理に求められているもの

1. 「運動会のテント」のお話
2. テントを強くするためには
3. 品質管理の重要性 天秤のお話
4. 品質管理の土台について
5. ドベネックの要素樽のお話
6. 方針管理とは

II. 食品工場の品質管理で守るもの

1. 食品事故の要因について
2. 物理的危険について
3. 化学的危険について
4. 生物的危険について
5. ペストコントロール計画
6. 這って侵入してくる虫の管理

III. 工場設計時の品質管理

1. 工場能力の考え方
2. 冷蔵設備
3. 手洗い設備
4. 給水排水設備
5. 洗浄設備
6. 食材保管設備
7. トイレ設備
8. 照明設備

IV. 商品設計時の品質管理

1. 商品設計の進め方
2. 原料規格条件について
3. 下処理工程の考え方
4. 添加物配合工程
5. 加熱・冷却工程の考え方
6. 包装工程の考え方

V. 日常管理しておく事項について

1. マネジメントシステムの構築

2. 営業許可の状況と関連法規

3. 組織図

4. 製品のフローチャート、配合表について

5. 建物配置図

VI. 日常管理しておく規定・マニュアルについて

1. 服装規定について

2. 原材料管理規定

3. 洗浄マニュアル

4. 日報等の管理

5. 防虫・防鼠の管理状況

VII. 日常管理時の品質管理

1. 日常管理の方針

2. 作業者の個人衛生状況

3. 細菌検査

VIII. 環境問題について

1. 環境の方針

2. 排水の状況について

3. 工場から発生する騒音について

4. 工場から発生する臭いについて

IX. クレーム処理について

1. クレーム処理の方針、考え方

2. クレーム品の分析

3. クレームを繰り返さないために

4. タンパーエビデンス

X. 食品工場に必要な教育について

1. 教育計画の立て方

2. 新入社員教育

3. 毎日の教育

4. 原料、資材の受け入れ検品状況について

5. 原料の保存状況について

6. 製品の保管管理状況について

<講義概要>

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。工場で製造した製品をお客様が食べる時までを考える、いわゆる「農場からフォークまで(From Farm to Fork)」の品質管理を考えなければならない時期になっています。

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、実践的な見地から食品工場全体の品質管理と製品・サービスの品質を維持し、さらに向上させるための品質保証の考え方について、詳細に解説します。品質管理や製造管理担当の方に特にお勧めの内容になっています。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。

<備考>『ビジュアル図解 食品工場の品質管理』(河岸宏和著 同文館出版 2007年)を無料進呈します(当日配布予定)