<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方は優待価格でご案内いたします。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。

★ 正規受講料より 20% 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: FAX: 03-6261-7924 / メール: entry@tech-d.jp

講座名	食品製造における品質管理の本質とフードロス削減のポイント(2022/11/18)					
ご紹介者	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*						
参加者 2						
氏名※		TEL*	□ 1と同様			
所属※	□ 1 と同様	FAX	□ 1 と同様			
Email*						
備考	オンライン受講(Zoom) or 会場受講(都内会議室)	いずれかご指	旨定ください			

- ※ 1名分のお申込みで複数名受講することはできません。必ず受講者様すべての方の分お申込みをお願いします
- ※ 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
- ※ 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
- ※ 他の割引との併用はできません

«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@t	ech-d.jp	(問合)

アーカイブ配信:あり

テキスト:対面⇒会場配布/オンライン⇒郵送 講座 ID:

SDG s 達成のため、食品ロスを極力少なくするような管理が求められるようになりました。原料の仕入れから製造・販売に 至るまでの各工程においてロスが発生する要因を明らかにし、具体的な対策方法について解説します。

食品製造における品質管理の本質とフードロス削減のポイント

会場受講

or オンライン受講

受講形式をお選びいただけます!

講師: 食品安全教育研究所 代表 河岸宏和氏

ご紹介: 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 マイエ場、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』(同文舘出版)などがある。

- 2022年11月18日(金) 13:00~16:00
- 1 名 22,000 円 (税込/テキスト付) ※9/18 (日) までにお申込の場合、17,600 円 (2割引) となります ●受講料

プログラム

I. 品質管理の本質とは

- ・食品工場の管理すべきこと
- 世の中の変化を常に掴む
- ・危機管理の基本
- ・30年後を常に考える
- 品質管理の本質とは
- ・動物福祉とは
- ・脱プラ

Ⅱ. フードロスを防ぐために

- 商品設計について がんもどきの考え方
- ・原材料由来
- 製造工程
- 包装工程
- ・製品歩留を上げるための具体的方策
- ・保管工程
- ・流通工程
- ・販売時
- ・商談時の試食
- ・賞味期限の考え方
- ・賞味期限、消費期限を延ばすために
- 保存検体
- ・災害時
- ・アウトレット販売

講演概要

クリスマスケーキや節分の恵方巻きのような、特定の商 品を大量に仕入れて大量陳列を行い、翌日には売れ 残った商品を廃棄するような製造販売方法は、時代の 変化とともに批判されるようになりました。スーパーなどの 小売りでは、定められた納品期限を過ぎた物は廃棄さ れています。食品丁場の「管理」業務においては、丁場 のみの管理だけでなく、仕入れる原材料から、製造、流 通、販売工程までの食品ロスを極力少なくするような管 理が求められるようになってきています。

本セミナーでは、仕入れ原料のロスを減らすため、工場 内のロスを減らすため、更に、流通工程のロスを減らすた めの賞味期限を延ばすための技術的なノウハウを含め解 説します。

事前に賞味期限を延ばすための具体的な商品を相 談いただければセミナーの中で具体的にお話しします。

セミナー翌日から1週間程度

アーカイブ動画を配信します

会場受講の方も視聴可能です

- ★質問や詳しく聞きたい内容を事前にお寄せください ⇒セミナーの中で具体的に解説します(申込時アンケート or メールで承ります)
- ★本セミナーの注目ポイント
 - ・食品製造の現場に精通する河岸氏が考える「品質管理の本質」
 - ・仕入原料/製造・流通の各工程で食品ロスを防ぐためのノウハウ