

食品事業者における危機管理の基本講座

【講座番号】： ce201103

【開講日】： 2020年11月17日(火)

【受講料】： 1名につき ~~44,000円(40,000円+税)~~ ⇒【講師紹介割引】 1口1名：36,300円(税込)、1口2名：44,000円(税込)
1口3名：59,400円(税込)、1口4名：70,400円(税込)

指導講師：河岸宏和 氏

【ご専門】 1958年1月北海道生まれ。帯広畜産大学を卒業後、農場から食卓までの品質管理を実践中。食品安全教育研究所 代表
これまでに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、玉子加工品工場、配送流通センター、スーパーマーケット厨房衛生管理など多数。

ce201103 食品 危機管理

【講座全体の趣旨】2020年に新型コロナウイルスが流行し、感染症対策で、マスク、除菌剤などが不足し、食品工場の売上、運営にも大きな影響がでました。新しい感染症などは、これからも発生する事が考えられます。企業の運営は、常に起こりうる事を想定し、事前に対策、準備を行っておく必要があります。大きな事故などが治まれば、つい、喉元過ぎればと、対策を忘れがちになってしまいます。本講座は、世界的な流通業でロスプリベンション(Loss prevention) (損害・損失防止) 部門で業務をしていた、著者が、各項目に対して、基本的な考え方と、具体的な対策を含めて解説します。製品クレームに対応する、品質管理の担当者、安全担当の総務の担当者、お客様からの問い合わせに対応する、広報の担当者などが、危機管理の基本を学べる内容です。

【第1講】 感染症対策を中心に危機管理の基本を考える

(11月配本)

起こりうる危機とは何か、どんな危機が起きても、想定外と思わないための、考え方について解説します。特に新型コロナウイルス等の感染症に対して、集団感染を起こさないための考え方、何を備えておけばいいか等を具体的に解説します。また、インターネット普及に伴い、新商品などの情報発信を行い、売上に影響することもありますが、たった一枚の写真で、工場閉鎖につながる可能性も出てきました。誰もが、発信できる情報をどう管理していく必要があるかについて解説します。

1. 危機管理の基本

- 1-1 想定外を無くするために
 - ・情報は透明性が必要
 - ・想定外と言う言葉は無い。
 - 常に想定し対応出来る必要がある
- ・危機管理の担当者を明確にする
- ・初期対応 → チェック表 → 備品リスト

2. 感染症対策

- 2-1 個人衛生管理について
 - ・家庭で考えて見る
 - ・出勤前の確認
- 2-2 出勤時の管理について
- 2-3 トイレ、食堂、更衣室について
- 2-4 郵便物、宅配便の取り扱いについて

- ・表面の殺菌を行っているか
- ・リストを作成しているか
- ・開封し、確認後担当者に渡す必要性

3. インターネット上の問題

- 3-1 携帯電話の取り扱いについて
- 3-2 SNS等の取り扱いについて
- 3-3 ネット上の確認、対策について

【演習問題】

【第2講】 従業員の安全を常に考える必要性について

(12月配本)

早朝の地震の発生時に、従業員への連絡はどうすべきか、操業時に於ける地震発生時ほどのように対応すべきか、停電、地震、火災、あらゆる災害を想定し、従業員の安全を確保するための対策について解説します。また、従業員同士の盗難、駐車場での事故の発生した場合に備えて、日常的に何を準備すべきか、解説します。

1. 天災 地震 水害等

- 1-1 従業員への連絡について
 - ・工場の中に誰がいるのか
- 1-2 安否確認について
- 1-3 発生時の対応について

2. 人身事故

- 2-1 労災発生時の対応
 - ・チェックする必要性
 - ・労災を防ぐ原理原則
 - ・労災が発生したときの準備

3. 車両事故

- 3-1 敷地内の事故について

3-2 通勤中の事故について

4. 盗難、強盗、詐欺

- 4-1 従業員の持ち物について
 - ・あなたは手ぶらで出勤していますか
 - ・パソコンなどの持ち出し禁止
- 4-2 金券の管理について
 - ・従業員同士の詐欺など
- 5. 脅迫、恐喝、不審物
- 5-1 電話対応について
 - ・恐喝かどうかを判断するために
- 5-2 宅配便などの受付について
 - ・不審物の確認

6. 労働問題

- 6-1 就業規則について
- 6-2 労働時間について
 - ・有給の考え方
 - ・賞与の金額に透明性があるか

7. 企業内犯罪

- 7-1 内部監査について

8. 人権問題

- 8-1 LGBTの考え方について
- 8-2 外国人労働者について

9. 感染症等の海外リスク

- 9-1 情報の収集方法について

【演習問題】

【第3講】 商品クレームから、お客様の安全を考える

(1月配本)

安易につけた商品名が他社で商標登録されていたなどのクレームから、クレーム受付の対応方法、本来のクレーム受付のあるべき姿の基本を改めて解説します。使用している原材料の動物愛護について、考えた事がありますか。フォアグラを安易に使用すると発売停止に追い込まれた事例もあります。動物愛護について、世界の流れを解説します。

1. 商品トラブル、クレーム、苦情

- 1-1 クレーム処理
- 1-2 市場回収について
- 1-3 PL保険での対応について

2. 有症クレーム

- 2-1 食中毒を出さないこと
 - ・日常的に教育が必要・作業場からの汚染を防ぐ
 - ・賞味期限、消費期限前に変質しないこと

3. 鼠、ゴキブリ等のクレーム

- ・現物確認が必要
- ・一週間に一度は確認する
- ・流通で使用した段ボールを作業場に持ち込まない

3-1 鼠の対応について

- ・工場で捕獲されてはならない
- ・ねずみが生息出来ない環境
- ・ラットサインを見つける・巣を作らせません
- 3-2 ゴキブリの対応について
 - ・歩行昆虫の対処方法
 - ・捕獲実績が無い事が必須
 - ・ゴキブリが巣を作れない環境作り
 - ・ゴキブリを作業場内に持ち込まない
- 3-3 その他害虫クレームについて
 - ・飛翔昆虫の対処方法

- ・段ボール箱を持ち込んでいないか

4. 停電、設備トラブル

- 4-1 生産設備のバックアップ体制について
- 4-2 自家発電機について

5. 動物愛護

- 5-1 動物愛護の考え方について

6. 環境問題

- 6-1 食品ロスについて
- 6-2 廃棄物の管理

7. 商標、特許問題

- 7-1 商品名などの確認について
- 7-2 製法特許の申請について

【演習問題】

【講師割引用】「食品危機管理」通信教育講座 申込書 FAX：03-5857-4812

会社・大学	住所	〒	電話番号
氏名①	所属	E-Mail	
氏名②	所属	E-Mail	
氏名③	所属	E-Mail	
氏名④	所属	E-Mail	
会員登録(無料) ※複数選択可	<input type="checkbox"/> メール <input type="checkbox"/> 郵送	●会員登録について● すでにご登録済みの方も再度ご選択ください。会員登録をしていただくと、セミナー聴講料の割引などを適用いたします。	