

品質トラブル、クレームの未然防止策

異物混入(金属・ガラス片、虫、毛髪)をどう防ぐか
衛生状態をいかに維持・管理するか

食の安全を守る品質管理のやり方を解説します

日時 平成29年 6月21日(水) 午前10時～午後5時

講師 河岸 宏和 氏 (食品安全教育研究所 代表)

帯広畜産大学を卒業後、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、玉子加工場、配送流通センター、スーパーマーケットの厨房など幅広い。毎年 100 箇所以上の食品工場点検、教育を行っている。著書に『食品工場の点検と監査』『食品工場の品質管理』同文館出版など多数。

会場 大阪府工業協会 研修室 [右案内図参照]
大阪市中央区南本町 2-6-12 サンマリオン NBF タワー4階

受講費 1名につき 会員 25,920 円 非会員 31,320 円
(いずれも消費税を含む)

※ お振込先 { [三井住友銀行] 備後町支店 当座 No.201068
[りそな銀行] 大阪営業部 当座 No.1027054
[三菱東京UFJ銀行] 信濃橋支店 当座 No.321966



〈お申込み方法〉 下欄の受講申込書を FAX で当協会宛てにお送りください。
ホームページからもお申し込みいただけます。
折返し、受講票・請求書・振込用紙をお送りいたします。

《会場案内図》

※ 開催前々日以降に取消しの場合は受講費を全額ご負担いただきますので、代理の方の出席をお願いいたします。

《主催》 公益社団法人 大阪府工業協会

〒541-0054 大阪市中央区南本町2丁目6-12
サンマリオンNBFタワー4階 Tel 06-6251-1138

受講申込書

食品・飲料メーカー対象 品質トラブル、クレームの未然防止策

2017年6月21日開催 No.7712-0069 AU

会社名		受講者	部署・役職名	氏名
所在地	〒 -			
TEL		主要製品		従業員数 名
◎申込担当者(受講票・請求書のお送り先) 部署・役職名 氏名		◎受講費 ()名分 合計) 円は 月 日 銀行より振込予定		

お申し込みは ▶ FAX 06-6245-9926 公益社団法人 大阪府工業協会

<http://www.opmia.or.jp/seminar>
ホームページからも受講申込できます

※ 申込書にご記入いただいた内容は、事務処理(受講票・請求書の発行等)・担当講師への受講者名簿提示のほか、研修案内の送付に利用させていただく場合がございます。なお、内容の訂正・利用停止をご希望の際は、当協会までご連絡ください。

いま、食の安全に対する社会・消費者の見方は大変厳しいものがあります。食品および飲料工場の責任者、品質管理部門の担当者は、常に起こりうる危害を考え、トラブルの発生をゼロに抑えなければなりません。このセミナーでは、品質トラブルやクレームを未然に防止するために取り組むべき活動や管理のあり方について、具体的な事例を交えながら、わかりやすく解説します。

1. いつ、どの会社でも起こり得る食品事故

- (1) 食中毒、異物混入、従業員モラル低下
- (2) 危機危害を常に考えることの重要性
- (3) 他山の石から学ぶ！ミスをした人の行動を考える
- (4) ミスを犯さない仕組みづくりの考え方
- (5) 食品・飲料工場のあるべき姿
- (6) 未然防止のための衛生・品質・作業管理

2. 作業エリアに異物を入れないためのポイント

- (1) エックス線探知機／金属検出器について
- (2) 出勤時の管理／作業着の管理
- (3) 作業場内への持ち込み可能リスト
- (4) 作業場内で使用する備品の管理
- (5) パッキンの管理
- (6) 原料として使用する水の管理
- (7) 原材料に由来する異物の選別方法
- (8) 物理的危険を防ぐためのチェック表

3. 異物混入クレームの実態と未然防止策

- (1) 異物混入クレームから考える品質トラブル再発防止策の考え方
- (2) 「**金属片**／**ガラス片**／**プラスチック片**」の混入防止の考え方・やり方
 - ・作業場の衛生区分
 - ・設備備品等の問題点把握
 - ・金属検出器の教育マニュアル
- (3) 「**虫**」の混入防止の考え方・やり方
 - ・作業場内に虫類が侵入できない構造づくり
 - ・モニタリングの実施方法
 - ・飛翔昆虫／歩行昆虫／殻象虫等の対処方法
 - ・ペストコントロールのためのチェック表
- (4) 「**毛髪**」の混入、作業者の服装・持ち物からの異物混入を防止するための考え方・やり方
 - ・毛髪混入防止の基本的な考え方
 - ・服装規定／制服の管理／ロッカーの管理
 - ・作業時／休憩中の留意点
 - ・外部からの異物の持ち込み

4. 化学的危険(薬品混入)を未然に防ぐ具体策

- (1) 「殺虫剤」「有機溶媒」「洗剤」使用時の注意点
- (2) 添加物の管理について
- (3) 化学的危険を防ぐためのチェック表

5. 微生物、細菌の繁殖を防ぐ衛生管理のやり方

- (1) 5S+2Sの考え方
- (2) 殺菌漏れを防ぐために
- (3) 工程内ふき取り検査
- (4) 最終商品の検査
- (5) 温度管理の盲点
- (6) RTEとPHFの管理
- (7) 賞味(消費)期限設定の根拠について
- (8) 官能検査の実施方法
- (9) 生物的危険を防ぐためのチェック表

6. アレルギー物質の混入を防ぐポイント

- (1) 製造工程の考え方／洗浄用具の考え方
- (2) 食材・薬剤保管方法の考え方
- (3) アレルゲン混入の確認方法
- (4) アレルゲンミスを防ぐチェック表