

食品原料仕入れ先の 選定基準と監査の進め方

◎チェックリスト作成のポイント

◎洗浄マニュアルの構築

- 日時：平成29年3月27日(月) 10:30~16:30 ●会場：[東京・五反田] 日幸五反田ビル8F技術情報協会セミナールーム
- 聴講料：1名につき 50,000円（消費税抜、昼食・資料付）[1社2名以上同時申込の場合のみ1名につき45,000円（税抜）]
[大学、公的機関、医療機関の方には割引制度（アカデミック価格）があります。詳しくはお問い合わせください]
- 講師：食品安全教育研究所 代表 河岸宏和 氏

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。だからこそ、「お客様目線」にとことんこだわった食品工場の点検と監査のしくみ・ノウハウが必要です。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、実践的な見地から点検と監査について詳細に解説します。産地、品質に問題の無い原材料を仕入れるための基準作りと、食材原料製造工場の点検のノウハウなどを具体的に紹介します。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。

I.工場の方針の確認

- 1.会社の方針の確認
- 2.製品の品質管理に対する
考え方について
- 3.環境対策の考え方について
- 4.従業員の雇用に関する
考え方について
- 5.経理上の安定性の確認

II.危機管理状況について

- 1.インターネット上の情報管理について
- 2.従業員のコンプライアンス教育の確認
- 3.非常時の連絡体制、工場の
運営体制について
- 4.市場回収時の対応について

III.購買契約書類の記入・確認方法

- 1.価格、納期の記入・確認方法
- 2.包装形態の記入・確認方法
- 3.一括表示の記入・確認方法
- 4.アレルギー表示の記入・確認方法
- 5.細菌数等の日持ちの
根拠の記入・確認方法

IV.工場全体の管理状況について

- 1.点検・監査の考え方と範囲
- 2.製品のフローチャート、HACCAP図

- 3.建物配置図、工程見取表
- 4.人の動き、空気の流れ、物の流れが判るもの
- 6.番重の動きが判るもの
- 7.廃棄物の流れがわかるもの
- 8.排水・廃棄物処理施設の状況
- 9.敷地内へのネズミ等の動物の侵入の状況
- 10.入口からの昆虫、ネズミ等の防鼠状況

V.マニュアル・規定の整備状況

- 1.服装規定、原材料管理規定
- 2.洗浄マニュアル
- 3.防虫防鼠の管理状況
- 4.製品検査の状況
- 5.従業員教育の計画と実施状況
- 6.製品事故発生時の対応マニュアル
- 7.過去一年間のクレームデータ

VI.品質管理の状況

- 1.製品検査、原料検査、工程検査の実施状況
- 2.品質管理基準の状況
- 3.異物混入対策の状況

VII.設備・作業者の状況

- 1.作業場の整理、機械器具の
点検整備、洗浄など
- 2.防鼠防虫対策について
- 3.作業者は清潔か

VIII.帳票の管理状況

- 1.タイムテーブルは作成されているか
- 2.工程毎・時間毎に責任者を配置しているか
- 3.注文から発送までの一連の帳票はあるか
- 4.金属探知機を導入しているか
- 5.二次汚染の可能性がないか

IX.トイレの管理状況について

- 1.便所の場所・構造は適切か
- 2.専用の履物に履き替えているか

X.使用原料の管理状況

- 1.添加物、包装材料、ラベル等の保管状況
- 2.返品、事故品の保管は適切か
- 3.先入れ先出しが実行されているか
- 4.日付管理・使用限度管理がされているか
- 5.原料、資材の受け入れ検品状況について
- 6.原料の保存良姜について
- 7.製品の保管管理状況について

XI.クレーム発生時の監査

- 1.金属クレーム発生時
- 2.異臭クレーム発生時
- 3.使用原料の産地の確認
- 4.食中毒発生時
- 5.毛髪混入発生時

「食品原料」セミナー申込書 No.703118 3/27

【講師紹介割引 30,000円(税抜)】

会社名	事業所・事業部	講師からの紹介として、1名につき30,000円(税抜)でご受講できます。2名同時申し込み割引との併用はできませんのでご了承ください。申込書に必要事項をご記入の上FAXにてお申込みください。お申し込み後はキャンセルできませんのでご注意ください。申込書が届き次第、請求書・聴講券・会場案内図をお送りします。	
住所	〒	個人情報利用目的 ・セミナーの受付、事務処理、アフターサービスのため ・今後の新商品、新サービスに関するご案内のため ・セミナー開催、運営のため講師へもお知らせいたします	
TEL	FAX	所属部課	E-mail
受講者1	氏名(フリガナ)		
受講者2			

今後、定期的な案内を希望されない場合、案内方法に×印をお願いいたします。
(現在案内が届いている方も再度ご指示ください)

〔 郵送(宅配便)・FAX・e-mail 〕


技術情報協会

TECHNICAL INFORMATION INSTITUTE CO.,LTD.

申込専用FAX 03-5436-5080