

異物クレームで困っている方！ 発生率が必ず1ppm以下になる方法が学べます！

食品製造工場における各種異物の 混入防止/原因究明とクレーム対応法

- ◆日時: 2019年1月18日(金) 12:30~16:30
- ◆会場: 商工情報センター 9F 会議室
- ◆聴講料: 1名につき49,980円(税込、資料付)——

⇒1名につき32,400円(税込、資料付き)
2名同時申し込みの場合、1名につき21,600円(税込)

講師からの紹介割引について

本パンフレットは講師用のパンフレットです。このパンフレットでセミナーをお申込みいただくと、講師からのご紹介により左記のとおり受講料が割引になります。なお他の割引との併用はできません。

●講師: 食品安全教育研究所 代表 河岸宏和 氏

[講座のポイント] 食品工場でさけては通れない、異物混入などのクレームの防止策、従業員教育に関して、実例を元に細かく解説します。従業員教育に直ぐに使える内容を説明します。質問事項は事前に受け付け、すべて具体的に回答を行います

●食品工場の原理原則

1. 食品工場とは
2. 安心と安全
3. 求められている透明性
4. 基準として定めるべき項目
5. 危害として押さえるべき項目

●品質管理基準の策定

1. 目的
2. 範囲
3. 材料管理
4. 施設、設備
5. 製造管理
6. 設備の清掃、洗浄方法
7. ペストコントロール
8. 個人衛生
9. 配送管理
10. 表示管理
11. 従業員の教育訓練
12. 食品検査
13. 商品回収、クレーム処理
14. 規定マニュアル集
15. 帳票管理
16. 経理上の管理

●金属等の異物クレームを防ぐために

- 一方針の確認
- 異物に関する目標値の考え方
- 設備備品等問題点の把握について
- 金属検出器の教育マニュアルについて
- 工事関係者などの服装規定
- 作業場の洗浄マニュアルはあるか
- 包装資材の持ち込みのルールはあるか
- クレーム発生からの再発防止までの記録があるか
- 金属検出器の教育を行って居るか
- 金属検出器で排除したものの取り扱いは定められているか
- 再生、リワーク品の管理が出来るか
- 作業場の衛生区分について
- クレーム発生から再発防止策について
- 具体的な確認事項について
- 工事を行った時の点検表
- 空調設備の洗浄マニュアルはあるか

- ・整理ができて居るか: 不要物が作業場に無いか
- ・整頓ができて居るか: 定位置管理が出来ているか
- ・清掃状態は良いか: 作業場の清掃計画があり実施されているか
- ・金属検出器の始業点検を行って居るか
- ・製品をカットする刃物の点検が行われて居るか
- ・製品をカットする刃物は欠けていないか
- ・ビス抜けの箇所などの点検方法
- ・コールセンターが設置されているか

●飛翔昆虫等のクレームを防ぐために

- ・構造上の考え方
- ・具体的な防止法
- ・モニタリングの考え方

●毛髪混入クレームを防ぐために

- ・毛髪混入防止の基本的考え方
- ・誰でも出来る仕組みを作り上げるためには
- ・明確なルールを作り上げる必要性
- ・個人衛生の考え方
- ・制服の管理について
- ・工場への入場方法
- ・休憩時の管理について
- ・毛髪に間違えられる異物について
- ・食品工場は誰のものか
- ・服装規定について
- ・ロッカーの管理について
- ・作業中の管理について
- ・外部からの異物の持ち込みについて
- ・従業員教育の重要性

【質疑応答・名刺交換】

(講師紹介割引)『食品異物対策』セミナー申込書

会社・大学			
住所	〒		
電話番号		FAX	

お名前	所属・役職	E-Mail
①		
②		

会員登録(無料) ※案内方法を選択してください。複数選択可。

Eメール 郵送

●セミナーの受講申し込みについて●

必要事項をご明記の上、FAXでお申込み下さい。弊社で確認後、必ず受領のご連絡をいたしまして受講券、請求書、会場の地図をお送りいたします。

セミナーお申込み後のキャンセルは基本的にお受けしておりませんので、ご都合により出席できなくなった場合は代理の方がご出席ください。

お申込み・振込に関する詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/entry>

個人情報保護方針の詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/privacy>