

## 「品質管理の本質とフードロスを防ぐために」

食品安全教育研究所

代表 河岸宏和

<http://ja8mrx.o.oo7.jp/koujyou1.htm>

### ●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

### ●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

### ●セミナー概要

クリスマスケーキ、節分の恵方巻きのような、特定の日の販売を増やすために、大量に仕入れ、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、納品期限を定め、期限の過ぎた物は、廃棄されています。

食品工場の管理は、工場のみ管理だけでなく、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な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事を含め解説します。

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。

以上

● [連絡先](#)

● [ホームページ](#) [工場長の仕事 TOP へ](#)

● [Twitter](#) <http://twitter.com/ja8mrx>

● [facebook](#) <http://www.facebook.com/ja8mrx>