

想定外の異物混入のトラブルをなくすための

# 食品製造工場における各種異物の混入防止

◆日時：2016年11月16日(水) 10:15～16:45 ◆受講料：(消費税等込) 1名:48,600円  
◆会場：連合会館(旧総評会館)502号室 同一セミナー同時複数人数申込の場合 1名:43,200円  
(東京・JRお茶の水駅下車 徒歩約5分)

## 金属、昆虫、毛髪等の想定外の異物混入のトラブルをなくす ヒントを詳細に具体的に解説する特別セミナー !!

### 【講師の言葉】

廃棄商品が転売される事件、製造現場で農薬を混入されるなどの事件が発生しています。工場を運営していると想定していないトラブルが発生するものです。

工場の責任者、工場長は常に起こりうる危害を考え、トラブルが発生しないように24時間考え続けなければならないのです。

今回のセミナーは、あらゆる方向から工場運営を考え、想定外の異物混入のトラブルを無くするヒントをお話します。

お客様からのクレームも未然防止策を常に考える事で、異物混入クレーム発生率を1ppm以下に抑える事が出来ます。食品安全は、労働安全を管理する、もしくは地域の方とのコミュニケーションをよくする管理と相通じるところがあります。

地域から愛され、お客様から愛され、従業員から愛される工場管理のヒントをお話します。

【受講対象】 工場長 品質管理責任者 将来の工場長、品質管理担当

【予備知識】 特になし

【習得知識】 1) 食品の事故・不祥事から学ぶこと 2) 金属等の異物クレームを防ぐ具体的項目  
3) 飛翔昆虫等のクレーム防止対策 4) 毛髪混入クレーム防止対策

### ◆セミナーお申込要領

#### ●申し込み方法

- ・弊社ホームページの申込欄又は、FAXかE-mailにてお申し込みください。
- ・折り返し、受講票、請求書、会場案内図をお送り致します。
- ・開催日の7日前以内のキャンセルは、お受け致しかねますので、必要に応じ代理の方のご出席をお願いします。
- ・開催日の7日前以内のキャンセルの場合、受講料の全額を申し受けます。

#### ●お支払い方法

受講料は原則として開催前日までにお支払い願います。経理上、受講料のお支払いがセミナー開催後になる場合は、お支払日をお知らせ願います。振り込み手数料は御社の御負担にてお願いいたします。

#### ●申込先



(株)TH企画セミナーセンター

検索 TH企画 → サイト内検索 1116 (開催日)

〒108-0014 東京都港区芝5-30-1-210

TEL:03-6435-1138

FAX:03-6435-3685

E-mail:th@thplan.com

詳細、その他のセミナーは、ホームページをご覧ください。

<http://www.thplan.com/>

### ●申込書 ・2016年11月16日(水)「食品製造工場における各種異物の混入防止」

会社名	〒	住所
TEL		FAX
正式所属		正式所属
受講者名		受講者名
E-mail		E-mail
振り込み 予定		通信欄

セミナーご案内 関連部署へご回覧願います

### ◆プログラム◆

【講師】 食品安全教育研究所 代表 河岸 宏和先生

著書：『ビジュアル図解 食品工場の点検と監査』『ビジュアル図解 食品工場の品質管理』『ビジュアル図解 食品工場のしくみ』等多数

- 1 食品の事故・不祥事は枚挙にいとまがない
  - ・食中毒、異物混入、従業員モラル低下
  - ・企業存続の危機
  - ・未然防止のための衛生・品質・作業管理

#### 2 事故・不祥事から学ぶ

- ・他山の石から学ぶこと
- ・食品工場の目的とは
- ・危機危害を常に考える重要性
- ・情報の流れを止めない事
- ・ミスをした方の行動を考える
- ・ミスを犯さない仕組みを作り上げるためには
- ・樽からの水漏れを発見すること
- ・安全と品質管理は一体である
- ・ミス、失敗の図書館が必要
- ・初期流動管理の重要性

#### 3 顧客に対すること

##### 1) 物理的危害とは何か

- ・エックス線探知機について
- ・金属検出器について
- ・通勤時の管理について
- ・作業着の管理について
- ・作業場内持ち込み可能リストについて
- ・従業員の歯の管理について
- ・設備点検リストについて
- ・作業場内で使用する備品の原理原則
- ・パッキンの管理について
- ・原料として使用する水の管理について
- ・原材料由来の異物選別方法
- ・物理的危害を防ぐためのチェック表

##### 2) 食品工場の原理原則

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

##### 3) 金属等の異物クレームを防ぐために

- a) 方針の確認
  - ・異物に関する目標値の考え方
  - ・作業場の衛生区分について

- ・設備備品等問題点の把握について
  - ・クレーム発生から再発防止策について
  - ・金属検出器の教育マニュアルについて
- b) 具体的な確認事項について
    - ・工事関係者などの服装規定
    - ・工事を行った時の点検表
    - ・作業場の洗浄マニュアルはあるか
    - ・空調設備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が定められているか
    - ・再生、リワーク品の管理が出来ているか
    - ・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
  - c) 飛翔昆虫等のクレームを防ぐために
    - ・構造上の考え方
    - ・モニタリングの考え方
    - ・具体的な防止法
  - d) 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
    - ・服装規定について
    - ・制服の管理について
    - ・ロッカーの管理について
    - ・工場への入場方法
    - ・作業中の管理について
    - ・休憩時の管理について
    - ・外部からの異物の持ち込みについて
    - ・毛髪に間違えられる異物について
    - ・従業員教育の重要性
    - ・食品工場は誰のものか