

想定外のトラブルを無くす食品工場管理のノウハウ ～多数の事例を交えて～

◆日 時：2020年2月14日(金) 10:00～16:30 ◆受講料：(消費税等込) 1名:49,500円
◆会 場：連合会館 502号室 同一セミナー 同一企業同時複数人数申込の場合 1名:44,000円
(東京・JRお茶の水駅下車 徒歩約5分)

事故・不祥事例、顧客に対する物理的／化学的／生物的危害、最終商品の表示作成、クレーム発生から再発防止対策、ミスを起こさない商品設計、従業員への教育等あらゆる方向から工場運営を考え、想定外のトラブルを無くすためのノウハウについて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、想定外のトラブルを無くす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、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。

【予備知識】 特になし
【習得知識】 1) クレーム発生率1ppm以下にする方策 2) 「予想外」「想定外」を無くす工場管理の手法

◆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8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8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します。

●申込先
 **(株)TH企画セミナーセンター**
〒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
検索 TH企画 → サイト内検索 0214 (開催日)
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 ・2020年2月14日(金)「想定外のトラブルを無くす食品工場管理のノウハウ」

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

◆ プログラム ◆

【講師】 **食品安全教育研究所 代表 河岸 宏和 先生**
毎年100箇所以上の食品工場点検、教育を実施
著者：「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」他

- 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
 - ・ミスを犯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) 化学的危害とは何か
 - ・殺虫剤の使用について
 - ・有機溶媒の使用について
 - ・洗剤の使用について
 - ・添加物の管理について
 - ・化学的危害を防ぐためのチェック表
 - 3) 生物的危害とは何か
 - ・5Sの考え方について
 - ・2Sの考え方について
 - ・殺菌漏れを防ぐために
 - ・工程内ふき取り検査について
 - ・最終商品の検査について
 - ・商品がなぜ保存できるのか
 - ・RTEとPHFの管理方法
 - ・賞味期限設定の根拠について
 - ・官能検査の実施方法
 - ・生物的危害を防ぐためのチェック表
 - 4) アレルゲン症状が出てしまうと
 - ・製造工程の考え方
 - ・洗浄用具の考え方
 - ・食料保管方法の考え方
 - ・アレルゲン混入の確認について
 - ・アレルゲンミスを防ぐチェック表
 - ・工場敷地内が虫類の生息地にならないように
 - ・作業場内に虫類が侵入できない構造造り
 - ・モニタリングの実施方法
 - ・虫類が生息できない環境づくり
 - ・飛翔昆虫の対処方法
 - ・歩行昆虫の対処方法
 - ・穀象虫の対処方法
 - ・鼠の対処方法
 - ・ペストコントロールのためのチェック表
 - 5 最終商品の表示作成について**
 - ・一括表示の作成の注意点
 - ・包装資材の受け入れの注意点
 - ・包装資材の保管方法
 - ・使用しなくなった資材の管理方法
 - ・日付などのチェック方法について
 - ・CCDなどによるチェック方法について
 - 6) クレーム発生から再発防止対策について**
 - ・クレーム発生からクレーム品の回収まで
 - ・クレーム発生から再発防止策まで
 - ・再発防止策の効果判定について
 - 7) ミスを起こさない商品設計について**
 - ・QCDSMSとは
 - ・過去のクレームから学ぶこと
 - ・原価から学ぶこと
 - ・工程不良から学ぶこと
 - ・生産性から学ぶこと
 - ・従業員の技術力から学ぶこと
 - ・安全面から学ぶこと
 - ・危機管理のチェック表
- 4 従業員に対すること**
 - ・将来の絵を見せる必要性
 - ・ステップアップ出来る工場作り
 - ・管理責任者を明確にする必要性
 - ・オープンアと言う考え方
 - ・内部通報システムについて
 - ・KYTの考え方
 - ・風通しのいい職場作りのために
 - ・毎日の朝礼の実施について
 - ・新人従業員教育について
 - ・定期的従業員教育について
 - ・異常時従業員教育について
 - ・原材料仕入れ先従業員教育について
 - ・労災を防ぐ原理原則
 - ・従業員採用時のチェック表
 - ・異常時の従業員の安否確認について
 - 5 地域に対すること**
 - ・企業が存続する事の重要性
 - ・地域との交流を行う事
 - ・災害時の拠点になる必要性
 - ・アウトレット販売について
 - ・従業員に関する苦情を防ぐために
 - ・通勤時の苦情を防ぐために
 - ・音に関する苦情を防ぐために
 - ・異臭に関する苦情を防ぐために
 - ・排水に関する苦情を防ぐために
 - ・環境美化について
 - ・オイルフェンスの正しい管理方法
 - ・防火管理について
 - ・納品車両の管理について
 - ・労災管理について
 - ・地域の学生との交流について