

トラブルを未然に防ぐための

コロナ感染予防対応!
WEBセミナー
 受講可能!

想定外を無くする、ウイルス・細菌汚染経路と防御策
 ～ハード面を中心に～

◆日時：2020年9月18日(金) 10:30～16:30 ◆受講料：(消費税等込) 1名:44,000円
 ◆会場：連合会館 404号室 同一セミナー同一企業同時複数人数申込みの場合 1名:38,500円
 (東京・JRお茶の水駅下車 徒歩約5分)

想定外の危機管理、ミスを防ぐ仕組み、バイトテロの防ぎ方、外国人労働者雇用、工場管理の手法、感染症対策、設備由来の細菌汚染対策、従業員教育等、トラブルを無くすためのノウハウについて、具体的事例を踏まえ実践的に解説する特別セミナー !!

【講師の言葉】

新型コロナウイルスの影響で、売上が大きく下がっている工場、従業員の出勤管理、出張などの規制を行い、従業員の感染症対策で管理コストが大きくなってきている工場など、大きな影響が多くの工場から聞こえてきています。製品を毎日まっているお客様、働く場所を無くしたくない従業員のために、工場は30年後も存続し続ける事が必要です。「想定外の出来事だから売上が下がるのは仕方が無い」と言っているのは、工場責任者の資格はありません。

SARS、ノロウイルス等、過去に同じような感染症が発生し、過去の経験を生かし、日常的に十分な対策を取っていた工場もあります。これからも発生が考えられる、従業員の感染症対策と、最終商品における、設備由来の細菌汚染対策について、具体的に解説します。

【受講形式】 会場・WEB

【受講対象】 ・感染症対策、細菌汚染対策に関わる方
 ・殺菌、消毒、洗浄が必要な製品の担当者
 ・殺菌、消毒、洗浄、クリーンルーム、フィルタに関連する技術者、品質担当者 など
 *事前質問は、メールにてお受けいたしますので弊社宛に送付ください。

【予備知識】 特に必要ありません。

【習得知識】 1) 想定外の危機管理 2) バイトテロの防ぎ方 3) 外国人労働者雇用のポイント
 4) 予想外・想定外を無くす工場管理の手法
 5) 感染症対策
 6) 設備由来の細菌汚染対策 など

◆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願います。

●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 0918 (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/>

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

「食品業界を知り尽くした」スペシャリスト。
 これまでの品質管理業は、養鶏場、食肉処理場、ハム・ソーセージ工場、餃子・シュウマイ工場、コンビニエンスストア向け惣菜工場、卵加工品工場、配送流通センター、スーパーマーケット厨房衛生管理など多岐にわたる。

1. 想定外と言う言葉はない
 - 1-1 危機管理の必要な項目
 - 1-2 食中毒、異物混入、従業員モラル低下
 - 1-3 企業存続の危機
 - 1-4 想定外を無くするための衛生・品質・作業管理
2. 事故・不祥事から学ぶ
 - 2-1 他山の石から学ぶこと
 - 2-2 食品工場の目的とは
 - 2-3 危機危害を常に考える重要性
 - 2-4 情報の流れを止めない事
 - 2-5 ミスを犯した方の行動を考える
 - 2-6 ミスを犯さない仕組みを作り上げるためには
 - 2-7 樽からの水漏れを発見すること
 - 2-8 安全と品質管理は一体である
 - 2-9 ミス、失敗の図書館が必要
 - 2-10 初期流動管理の重要性
3. バイトテロを防ぐために
 - 3-1 就業規則の内容 -雇用契約書について
 - 3-2 携帯電話の保管場所 -悪意を持った投稿の管理
 - 3-3 コールセンターの設置 -環境点検
4. 外国人労働者の雇用について
 - 4-1 外国人労働者雇用の考え方 一面接
 - 4-2 雇用契約書 一寮について
 - 4-3 コールセンター 一保護
5. 従業員感染症対策
 - 5-1 従業員由来の感染拡大を防ぐために
 - 5-2 外部訪問者由来の感染拡大を防ぐために
 - 5-3 原材料、資材からの感染拡大を防ぐため
 - 5-4 感染を防ぐための最低限の設備を考える
6. 作業現場での細菌等の対策
 - 6-1 日常管理の注意点
 - 6-2 空気の流れを考える
 - 6-3 人の流れを考える
 - 6-4 物の流れを考える
 - 6-5 番中の流れを考える
 - 6-6 クリーンルームでのカビ・細菌対策
 - 6-7 用いる道具とカビ取りの方法
 - 6-8 清掃の方法とその頻度
 - 6-9 教育方法
 - 6-10 洗浄作業の手順書
 - 6-11 問題が発生したときの見える化の推進
7. 質疑応答・個別質問

●申込書 ・2020年9月18日(金)「想定外を無くする、ウイルス・細菌汚染経路と防御策 ~ハード面を中心に~」

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