

平成 23 年 4 月 1 日

食品関連事業者 様

財団法人 日本冷凍食品検査協会

オープンセミナーに関わる新規コース開設のご案内

平素は弊協会の人材育成支援事業にご支援を賜り、厚くお礼申し上げます。
既にご案内させていただきましたとおり 23 年度開催予定のオープンセミナーに
新たなコースの開設を準備しておりましたが、準備が整いましたので次のとおり
ご案内させていただきます。

貴社におかれましては、従来開催してきたコースともどもご参加を検討いただき
たくお願い申し上げます。

1. 新たに開設するコース

(1) 実習で学ぶ「製造現場の文書化コース」(2日間)

中堅企業ではチェックシートは一応整備しているが、標準化を目的とした管理の運用ルールや作業手順の文書化が十分にできていないという状況が多く見られます。それらの企業で共通した悩みは「文書化するために、どのように取り組めばよいか分からない」と言うことですが、その悩みに応えます。

製造現場の管理に必要とされる作業手順書およびルールを文書化した規程書の作成方法について、実習を交えて学びます。

なお、このコースは ISO22000 や HACCP の認証取得を目指している企業の担当者のスキル強化にも役立つ内容となっています。

(2) 事例で学ぶ「工場点検入門コース」(1日間)

生産委託先や原材料購買先などの工場点検は、食の安全や品質を確保するための重要な管理事項となっています。また、流通および商社などにおいても、仕入先管理としての工場点検が重要視されるようになりました。

そこで本コースでは、工場点検を行うときのポイントについて事例を用いて分かりやすく解説いたします。さらに工場点検を行うためには、HACCP 手法などによる衛生管理や異物防止対策などに関する基礎知識などが必須となりますので、これらの基礎知識についても併せて学びます。

食品メーカーで生産委託先の管理や原材料の購買を担当する方および商社・流通関連企業で仕入れを担当する方々を対象とした「やさしく学ぶ入門編」です。

2. 開始予定

会場	実習で学ぶ 「製造現場の文書化コース」	事例で学ぶ「工場点検入門コース」
東京	平成 23 年 6 月 30 日 - 7 月 1 日	平成 23 年 6 月 24 日
大阪	平成 23 年 7 月 14 日 - 15 日	平成 23 年 7 月 22 日

札幌、名古屋、福岡地区：9月以降に順次開催しますので、別途お知らせします。

3. セミナー参加費

実習で学ぶ「製造現場の文書化コース」(2日間): 36,750 円

事例で学ぶ「工場点検入門コース」(1日間): 18,900 円

* テキスト代、昼食代、税込み

4. 問合せ先

(財)日本冷凍食品検査協会 企画開発本部 支援部

山中 (h_yamanaka@jffic.or.jp)

竹村 (m_takemura@jffic.or.jp)

電話：03 - 3438 - 1895

演習で学ぶ

New

「製造現場の文書化」コース

修了証発行

次の方におすすめ！

製造現場の文書管理を行う担当者の方 これから品質管理文書の作成を始める方
HACCPやISOの認証に向けた文書整備について学びたい方

コース概要

食品工場において整備すべきルールや作業手順書について、作成する際の基本やポイントを実習により学ぶことができます。



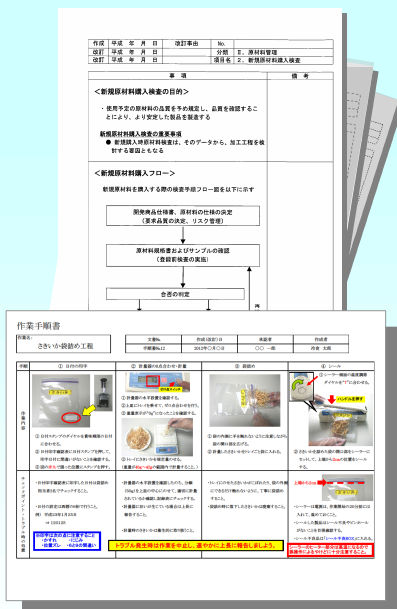
STEP 1 文書化の必要性と基礎知識について学ぶ

STEP 2 作業手順書の作成実習で作成手順とそのポイントを理解する

STEP 3 作業手順書を用いた教育訓練の方法を学ぶ

STEP 4 品質管理に関する規定文書の作成実習を通じて体系的な文書作成のポイントを理解する

STEP 5 作成文書の管理・活用のポイントを学ぶ



カリキュラム

【時間】 第1日目 13:00 ~ 17:00
第2日目 9:00 ~ 16:00

第1日目		
講習名	主な内容	方法
文書化の必要性と食品工場に求められる基本的な文書	現場作業のルールや管理基準、また作業手順書をなぜ文書化する必要があるのか、その目的と重要性について解説します。合わせて食品工場において整備することが望まれる管理文書や手順書にはどのようなものがあるかについて紹介します。	講義
作業手順書の作成実習	現場作業における「バラつき防止」や「教育訓練」に活用される作業手順書について、モデル作業（充填・包装作業）をもとに作成実習を行い、作成時のポイントやコツを学びます。	実習 発表
第2日目		
講習名	主な内容	方法
作業手順書を用いた従業員教育訓練の方法	作業手順書を使用した模擬的な教育訓練の演習を通じて、新規入職者の教育訓練に必要な基礎知識を学ぶとともに、そのポイントを紹介します。	講義 演習
品質管理マニュアル（品質管理に関する規定文書）の作成実習	食品工場が共通して整備すべき規定文書等について、モデルとなる代表的な文書の作成実習を行い、自社の業務ルールや管理基準等を体系的に文書化する際の基本（まとめ方や表現方法等）を学びます。	実習 発表
作成した文書類の管理・活用のポイント	整備した文書類の保管管理、また運用上の注意点を紹介するとともに、その活用方法について解説します。	講義
質疑応答		-

上記のカリキュラム内容は、変更になる場合がございます。

セミナー受講料

36,750円（昼食・テキスト代・税込）

◆お問い合わせ◆

企画開発本部 支援部 TEL：03-3438-1895

札幌検査所 TEL：011-612-1530

東京検査所 TEL：03-3438-2811

名古屋検査所 TEL：052-671-5309

福岡検査所 TEL：092-451-7259

仙台検査所 TEL：022-254-8991

静岡分室 TEL：054-353-5326

関西事業所 TEL：078-302-1083

事例で学ぶ

New

「工場点検入門」コース

次の方におすすめ！

流通、商社の仕入先管理者の方
食品メーカーの工場点検の
担当者の方

自社工場の点検を実施したい方

コースの特徴

1日で工場点検の基本的な知識を身に付けることができます。

事例を使った演習を行うので、実際の工場点検のポイントをつかむことができます。

点検結果の報告のコツも学ぶことができます。



STEP1 工場点検の目的や進め方などの基本的な事項について学びます。

STEP2 ハザードやHACCPの7原則などの食品の安全管理の基本について学びます。

STEP3 ・事例を使った演習により、
実践的な工場点検のポイントを学びます。
・点検結果の報告の仕方についても学びます。

STEP4 今後の工場点検にどのように活かしていけばよいのか考察します。



カリキュラム

【時間】 10:00 ~ 17:00

講習名	主な内容	方法
工場点検で 商品事故を防ぐ!	生産委託先や原材料購買先などの製品の安全性や品質の確保において、工場点検が非常に重要であることを事例を使って解説します。また、工場点検の流れや各段階のポイントを解説し、工場点検の全体像をつかんで頂きます。	講義
工場点検者に 最低必要な知識	工場点検者は様々な知識や技能を必要とします。この講義では“食品の安全管理”の基本的な内容に焦点を絞って解説します。具体的には、ハザード(危害要因)やHACCPの7原則などについて解説し、工場点検者に最低必要な知識を身に付けて頂きます。	講義
商品事故を防ぐための 工場点検のポイント	演習の中で仮想の工場点検を行うことにより、工場点検の手順やポイントを学んで頂き、実践的な工場点検のスキルを身に付けて頂きます。 また、点検結果の報告や改善のフォローの仕方についても解説します。 <主な内容> 工場点検の準備 実際の工場点検のポイント 点検結果の報告と問題点の改善の依頼 問題点の改善のフォロー	演習 講義
今後の工場点検に 活かすために	セミナーの内容を総括し、今後の工場点検にどのように活かしていけばよいのか考察する。	講義

上記のカリキュラム内容は、変更になる場合がございます。

セミナー受講料

18,900円 (昼食・テキスト代・税込)

◆お問い合わせ◆

企画開発本部 支援部 TEL : 03-3438-1895

札幌検査所 TEL ; 011-612-1530

東京検査所 TEL : 03-3438-2811

名古屋検査所 TEL : 052-671-5309

福岡検査所 TEL : 092-451-7259

仙台検査所 TEL : 022-254-8991

静岡分室 TEL : 054-353-5326

関西事業所 TEL : 078-302-1083