

# 平成20年度 セミナーのご案内

☆ **セミナー内容を  
見直しました** ☆

☆ **新たなラインナップも  
加わりました** ☆

物づくりは  
『人』の育成から

会社の将来を考えると、そこにはまず人が必要です。  
会社の将来を託す人、育てていますか？



基礎的コースの内容の補強、データの更新、ポイントの絞り込みで、より理解しやすくしました。また、**衛生管理コース、異物対策コース**が新たに加わりました。

## こんな時どうしてますか？

- ・品質管理担当を育成したいが、どうすればいい？
- ・キーパーソンや新人のスキルアップを図り、会社全体でレベルアップをしたいが・・・
- ・食品表示これでいいのかな？
- ・自社の商品で、問題になっている原材料を使っているか聞かれたけど、どんな管理が必要・・・

基礎的な知識の習得（基礎的コース）や実習を通して、実践力の習得（実践的コース）が可能となっています。

# セミナーの種類

## ■表示セミナー

### ◆表示基礎コース（1日間）

（初心者のための表示コース）

**これから本格的に表示業務に関わる方、基礎を復習したい方などに最適なコースです。**

- ・全体概要を意識しながら、表示に関する複雑な法律の関係を具体的に解説することで、法体系の全体像を掴んでいただきます。
- ・添加物やアレルギー物質について、表示の考え方と表示方法を解説します。座学のみでなく演習をまじえながら理解度を深めていただきます。

### ◆表示エキスパートコース(2日間×2回)

（実務担当者のための表示コース）

**表示に関するスキルを高めたい方、実務を担当している方などに最適なコースです。**

- ・表示に関する関連法規の複雑な関係を解説します。
- ・表示作成実習、ケーススタディーを多く取り入れ、最終的には配合表やフロー図をもとに、表示事項を適切に作成できるレベルを目指します。

※尚、表示エキスパートコースに全4日間受講者については、終了時に修了証を授与いたします。

## ★品質管理セミナー

### ◆品質管理基礎コース(1日間)

（品質管理担当者から製造担当者のためのコース）

**新人向け、製造ラインの若手からリーダー、これから品質管理に関わる方などに最適なコースです。**

- ・食中毒菌の特徴と対策や洗浄・殺菌剤の効果的活用方法について解説を行います。
- ・すべての管理活動の基本となる5S活動の進め方について理解を深めていただきます。
- ・工程管理データの活用について演習をまじえながら理解を深めていただきます。

※新しくテーマ別のカリキュラムをご用意しました。

### ◆衛生管理コース（2日間）

**製造現場のキーパーソン、品質管理の実務担当者に最適のコースです。**

- ・食品衛生の基礎知識として、①有害微生物の特性、②洗浄殺菌の適切な使用方法、③HACCPの入門編として、リスク分析や重要管理点について学びます。
- ・微生物汚染の防止策及び原因究明と対策について、グループ討議を含め実習します。
- ・食品衛生の実践として、①製造過程における衛生管理、②従業員に対する衛生管理、③施設・設備における衛生管理について解説します。

### ◆異物対策コース（2日間）

**製造現場、品質管理の実務担当者で、異物対策にお悩みの方には最適のコースです。**

- ・異物混入の現状の把握、異物混入対策のための5S、防虫防鼠対策、毛髪混入対策について、解説と演習、実習を通して知識を深めます。
- ・モデル工場内外の撮影されたビデオを見ながら、異物リスクのピックアップとグループ作業として予防措置を考えた作業手順を構築する実習を行います。
- ・異物鑑定について、画像を見ながら解説と演習を行います。

※上記カリキュラムは変更となる場合があります。

# 平成20年度 セミナー年間スケジュール

財団法人 日本冷凍食品検査協会  
企画開発事業部

実施内容	4月	5月	6月	7月
【表示基礎コース】 (初心者のための表示コース) (1日間)		東京(5/20) 名古屋(5/22) 東京(5/23) 大阪(5/26) 神戸・福岡(5/30)	京都(6/6) 札幌(6/27)	清水(7/16) 仙台(7/17)
【表示エキスパートコース】 (実務担当者のための表示コース) (2日間×2回)			東京第1クール(6/9,10) 福岡第1クール(6/17,18) 大阪第1クール(6/19,20)	福岡 第2クール(7/3,4) 東京 第2クール(7/7,8) 大阪 第2クール(7/15,16)
【品質管理基礎コース】 (初心者のためのQCコース) (1日間)		仙台(5/19) 東京(5/29) 東京(5/30)	福岡(6/3) 札幌(6/13) 清水(6/16) 名古屋(6/19)	
【品質管理セミナー】 衛生管理コース(2日間)				
【品質管理セミナー】 異物対策コース(2日間)				大阪(7/1,2)

実施内容	8月	9月	10月	11月
【表示基礎コース】 (初心者のための表示コース) (1日間)	名古屋(8/28)	東京(9/4,5) 松山(9/11) 広島(9/12) 福岡(9/19)	清水(10/10) 名古屋(10/16,17)	神戸(11/10) 高松(11/12) 仙台(11/19) 大阪(11/19) 東京(11/20,21)
【表示エキスパートコース】 (実務担当者のための表示コース) (2日間×2回)			福岡 第1クール(10/2,3) 東京 第1クール(10/7,8)	福岡 第2クール(11/4,5) 東京第2クール(11/11,12)
【品質管理基礎コース】 (初心者のためのQCコース) (1日間)	大阪(8/8) 松山(8/21) 広島(8/22) 福岡(8/26) 東京(8/28) 名古屋(8/29)	仙台(9/24)	清水(10/20)	札幌(11/28)
【品質管理セミナー】 衛生管理コース(2日間)	東京(8/6,7)		名古屋(10/23,24) 仙台(10/28,29)	札幌(11/4,5)
【品質管理セミナー】 異物対策コース(2日間)		東京(9/25,26)		仙台(11/13,14) 名古屋(11/20,21) 札幌(11/25,26)

実施内容	12月	1月	2月	3月
【表示基礎コース】 (初心者のための表示コース) (1日間)	名古屋(12/4,5) 札幌(12/5)		福岡(2/10) 仙台(2/19)	東京(3/10,11)
【表示エキスパートコース】 (実務担当者のための表示コース) (2日間×2回)		東京第1クール(1/15,16) 名古屋第1クール(1/22,1/23) 大阪第1クール(1/27,28) 札幌第1クール(1/29,30)	仙台 第1クール(2/5,6) 大阪第2クール(2/12,13) 名古屋第2クール(2/19,20) 東京第2クール(2/19,20) 札幌第2クール(2/26,27)	仙台 第2クール(3/5,6)
【品質管理基礎コース】 (初心者のためのQCコース) (1日間)	福岡(12/2)	仙台(1/22) 名古屋(1/28)		
【品質管理セミナー】 衛生管理コース(2日間)		福岡(1/27,28) ※変更の場合あり	東京(2/3,4)	
【品質管理セミナー】 異物対策コース(2日間)	東京(12/2,3)			福岡(3/5,6)

※ 状況に応じて、開催の日程や回数を変更する場合がありますのでご了承下さい。 2008.12.16現在

# 表示セミナーエキスパートコースの講義内容の事例

## ■表示セミナー基礎コースの事例

**対象者：**これから本格的に表示業務に関わる方、基礎を復習したい方などに最適なコースです。

**1日間コース 9:30~17:00**

講義名	主な内容	方法
表示に関する一般的な法律	各法律の全体概要を意識しながら、表示に関する複雑な関係を具体的に解決し、法体系の全体像を掴んでいただきます。	講義
一般的な食品の表示方法	JAS法の品質表示基準や食品衛生法に定められた表示事項について解説します。	講義
添加物、アレルギーの表示方法	添加物やアレルギー物質について、表示の考え方とその表示方法を解説します。	講義 演習
原材料欄作成	一括表示内の原材料欄を実際に作成することで、表示のルールを習得します。	実習

※上記のカリキュラムについては、変更となる場合がございます。

# 表示セミナーエキスパートコースの講義内容の事例

## ■表示セミナーエキスパートコースの事例

**対象者：**表示に関するスキルを高めたい方、実務を担当している方などに最適なコースです。

### 2日間×2回コース

※各日程、1日目 13:00~18:00、2日目 9:00~16:00

講習名	講義内容	研修方法
一般的な食品における一括表示方法 (総論:食衛法・JAS法等)	主に食品衛生法とJAS法を中心に、具体的にどのように表示すべきかを解説します。	講義
添加物・アレルギー表示について	添加物やアレルギー物質について、その考え方と表示方法を解説します。	講義
添加物・アレルギー表示のケーススタディ	モデルケースを用いて、添加物のキャリーオーバーや加工助剤など、表示の省略ルールを実習で学んでもらいます。	実習
表示の詳細事項整理(Q&A使用)	Q&Aを用いて一般的に問題となる事項を整理して解説します。	講義
原材料欄の作成(モデル事例から実習)	モデルケースを用いて、実際に配合割合表から原材料欄を作成してもらいます。	実習
一括表示外の表示	一括表示の外に表示する内容について、健康増進法をはじめとする関連法規と、その表示方法を解説します。	講義
表示の事例	色々な表示の事例を挙げ、その表示の根拠と表示方法を解説します。	講義
一括表示全体の作成	一括表示を作成するにあたって必要な項目の特定の仕方と、各項目の表示方法について実習します。	実習
加工食品品質表示基準改正のポイント	平成20年1月に改正された加工食品品質表示基準のポイントを解説いたします。	講義
チェックシートの作成実習	出来上がった表示をチェックする際に、どのような場所に気をつけるべきか、個人毎にチェック表を作成しながら考えます。	実習
質疑応答、テスト、解説、終了証授与	テストを行い、理解度を確認します。また、受講の証として、終了証の授与も行います。	—

※上記のカリキュラムについては、変更となる場合がございます。

## 品質管理セミナー（基礎コース）の講義内容の事例

### ■品質管理セミナー基礎コースの事例

**対象者：**新人向け、製造ラインの若手からリーダー、これから品質管理に関わる方などに最適なコースです。

**1日間コース 9：30～17：00**

講義名	主な内容	研修方法
食品衛生の基礎知識(微生物編)	食品工場の衛生管理の上で欠かせない食中毒関連微生物の特徴及び対策を解説します。	講義
洗浄・殺菌剤の効果的使用法	食品工場における洗浄剤、殺菌剤などの効果的な使用方法について解説します。	講義
工程での問題発生のリストアップ 実習	工程内での問題についてリストアップし、問題の大きさ、発生頻度より管理の必要性について評価、問題点の発生防止策までまとめる実習をおこないます。	実習
5S活動のねらいと効果について	食品工場において、全ての管理活動の基礎となる、5S活動のねらいと効果について解説します。	講義
原料・製造工程管理	原料受入管理、チェックシートの活用、毛髪混入の予防について、実践的に学びます。	講義

※上記のカリキュラムについては、変更となる場合がございます。

# New 衛生管理セミナー（2日間コース）の講義内容の事例

## ■衛生管理セミナーの事例

**対象者：製造現場のキーパーソン、品質管理の実務担当者に最適のコースです。**

## 2日間コース

※各日程、1日目 13：00～18：00、2日目 9：00～17：00

日程	区分	講義名	主な内容	研修方法
第1日目	食品衛生の基礎知識	有害微生物の特性	有害微生物などによる食中毒発生状況を踏まえ、食品衛生の基本である有害微生物の特性を理解して頂きます。	講義
		洗浄殺菌の適切な使用方法	洗浄剤、殺菌剤の特性及び使用方法や保管方法について具体的に解説します。	講義
		製造現場における衛生管理	HACCP手法を基に、リスク分析や重要管理点について学びます。	講習
第2日目	食品衛生実践	微生物汚染の防止策及び原因究明と対策	製造現場における微生物汚染の原因究明とその防止策について、グループ討議を含め実習します。	実習発表
		製造過程における衛生管理	原料受入時のモニタリング頻度や検査項目、加熱工程時の加熱殺菌における条件設定などについて解説します。	講義
		従業員に対する衛生管理	従業員に対する衛生管理について、その有効な方法を学んでいただきます。	講義
		施設・設備における衛生管理	事例写真などを使って、問題点や改善例について演習を行います。	講義演習
		理解度テスト 解説・質疑応答		—

※上記のカリキュラムについては、変更となる場合がございます。

**New****異物対策セミナー（2日間コース）の講義内容の事例****■異物対策セミナーの事例**

**対象者：製造現場、品質管理の実務担当者で、異物対策にお悩みの方には最適のコースです。**

**2日間コース**

**※各日程、1日目 13：00～18：00、2日目 9：00～17：00**

日時	講習名	講義内容	研修方法
第1日目	【第1章】 異物混入の現状	異物混入の現状と傾向を、分類しながら分析します。また法的取扱いについて解説するとともに、取組みに際しての考え方を解説します。	講義
	【第2章】 異物混入対策のための5S活動と異物の排除法	5S内容の復習と、異物混入防止のための取り組み例を解説します。また主立った排除機器について、その原理や作業にあたっての留意点を説明します。	講義
	【第3章】 防虫・防鼠への取組み	虫の性質から防除策やモニタリング結果の評価の仕方について解説します。後半はカタラーゼ活性のビデオより、陰性・陽性の判定を実施して頂きます。	講義 演習
	【第4章】 毛髪混入対策について	毛髪に関する一般事項にプラスして、獣毛・繊維などの毛様物質の識別なども取り上げます。後半はスケッチ実習を通して、異物の見方について取り組んで頂きます。	講義 実習
第2日目	【第5章】 シーン別管理シートの作成 (グループ作業)	工場において撮影されたビデオを見ながら、それぞれの場面で起こり得る異物リスクをピックアップし、評価し、予防措置を考えながら、作業手順を構築してゆく実習を行います。	実習
	【第5章】 実習続き、発表	グループ毎に、それぞれの場面で設定した手順について、発表をして頂きます。	実習 発表
	【第6章】 異物鑑定について	出てきた異物をどのように鑑定するのか、異物のケース毎に事例を交えながら解説します。また比較的簡単な検査方法(主に呈色反応)について、実際の画像を見ていただきながら、その物質が何であるか判定して頂きます。	講義 実習
	理解度テスト・解説 質疑応答	—	—

※上記のカリキュラムについては、変更となる場合がございます。

# お問合せ・受付窓口

**具体的な開催日時、場所、参加費用など詳細につきましては、本会の最寄の事業所・検査所にお問い合わせいただきますよう、宜しくお願い致します。**

**札幌検査所** 札幌市中央区北一条西21-3-17 ラボビル2階  
Tel: 011-612-1530 Fax: 011-612-1534  
担当: 本村 E-mail: y\_motomura@jffic.or.jp

**仙台検査所** 仙台市宮城野区高砂1-24-18  
Tel: 022-254-8991 Fax: 022-254-8995  
担当: 中舎 E-mail: s\_nakasha@jffic.or.jp

**東京検査所** 東京都港区芝大門2-4-6 豊国ビル  
Tel: 03-3438-2811 Fax: 03-3438-2747  
担当: 井口 E-mail: m\_iguchi@jffic.or.jp

**清水検査所** 静岡市清水区春日1-5-15 カトービル3階  
Tel: 054-353-5326 Fax: 054-353-5328  
担当: 立石 E-mail: m\_tateishi@jffic.or.jp

**名古屋検査所** 名古屋市熱田区神野町1丁目15番地  
Tel: 052-671-5309 Fax: 052-671-5302  
担当: 遠山 E-mail: s\_tohyama@jffic.or.jp

**関西事業所** 神戸市中央区港島南町3丁目2-6  
Tel: 078-302-1083 Fax: 078-302-1097  
担当: 松崎 E-mail: t\_matsuzaki@jffic.or.jp

**福岡検査所** 福岡市博多区博多駅南1-2-15 事務機ビル8階  
Tel: 092-451-7259 Fax: 092-474-3363  
担当: 山口 E-mail: syuji\_yamaguchi@jffic.or.jp

**本部 企画開発事業部** 東京都港区芝大門2-4-6 豊国ビル4階  
Tel: 03-3438-1895 Fax: 03-3438-2747  
担当: 菊井 E-mail: k\_kikui@jffic.or.jp

**※ 問合せにつきましては、なるべくEメールにてお願いいたします。**