

平成29年度版

演習で学ぶ 「フードディフェンスと危機管理」コース

次の方におすすめ！

- 食品関連企業の経営者の方
- 食品関連企業の品質保証・品質管理、製造などの管理者の方

受講証発行

コースの特徴

- ◆ **1日**でフードディフェンスと危機管理の基本的な考え方や知識を身に付けることができます。
- ◆ 実践的な演習により、**フードディフェンスの取組み方や具体的な対応策**を学ぶことができます。
- ◆ 意図的な毒物等の混入が発生した時の対応など、**危機発生時の対応**を学ぶことができます。



STEP1 意図的な毒物等の混入の実態を確認し、フードディフェンスの必要性を理解します。

STEP2 意図的な毒物混入事件発生メカニズムを考え、原因を追究します。

STEP3 脆弱性評価の演習などを行い、フードディフェンスの取組み方や具体的な対応策を学びます。

STEP4 毒物混入等が疑われた時の対応など、危機発生時の対応の基本を演習で学びます。

STEP5 身に付けた知識・技能を今後どのように活かしていけばよいのかを考察します。



一般財団法人 日本冷凍食品検査協会

カリキュラム

【時 間】 10:00～17:00

講習名	主な内容	方法
1. フードディフェンスの必要性	フードディフェンスの“定義”や“フードセーフティ（食品安全）との違い”等を確認した後、食品への毒物等の混入の実態を学び、フードディフェンスの必要性を理解して頂きます。	講義
2. 意図的な毒物等の混入の原因	冷凍食品の農薬混入事件等を例にして、毒物等の混入のメカニズムを考え、原因を追究します。また、食品に毒物等を混入させる人の心理について学んで頂きます。	講義
3. フードディフェンスの取り組み方と具体的な対応策	PAS96やISO/TS22002-1などを基にして、意図的な毒物等の混入防止の基本的な考え方を学んで頂きます。そのうえで脆弱性評価やチェックシートなどを使った演習を行い、フードディフェンスの取り組み方（自己診断の仕方など）を実践的に学んで頂きます。また、具体的な対応策（ハード、ソフト）についても解説し、効果的なフードディフェンスの進め方を学んで頂きます。	講義 演習
4. 危機発生時の対応	毒物等の混入が疑われた時などの対応を講義と演習で学んで頂きます。また、商品回収などの対応についても学んで頂き、危機発生時の対応の基本を身に付けて頂きます。	講義 演習
5. まとめ	1日のセミナーのまとめを行い、フードディフェンスと危機管理のポイントを再確認します。また、このセミナーで学んだことを今後の取り組みにどのように活かしていけばよいのかを考えて頂きます。	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

18,000円（昼食・テキスト代を含む、税別）

◆お問い合わせ◆

東京検査所 TEL：03-3438-2811
福岡検査所 TEL：092-451-7259

関西事業所 TEL：078-302-1083
事業開発部 TEL：03-3438-1895



一般財団法人 日本冷凍食品検査協会