

平成29年度版

トラブル削減のための 「製造現場の改善」コース

～“原因究明”と“対策立案”のコツをつかみ、不良品を削減する！～

次の方におすすめ！

修了証発行

- 工程トラブルやクレームなどの再発を防止したい方
(食品の製造、品質管理などの管理者の方)

コースの特徴

- ◆製造現場の**改善の基本的な考え方**や**手順**を身に付けることができます。
- ◆虫、毛髪などの異物混入や日付間違いなどの事例を使った**実践的な演習**を行います。
- ◆実践的な演習を行うので、**原因究明**や**対策立案のコツ**をつかむことができます。



STEP1 製造現場の改善の基本的な考え方を学びます。

STEP2 改善に有効な“QC七つ道具”や“なぜなぜ分析”の活用方法を学びます。

STEP3 製造現場の改善の手順とポイントを講義と演習で学びます。

STEP4 グループ演習を行い、実践的な改善のスキルを身に付けます。

STEP5 今後の製造現場の改善にどのように活かしていけばよいのか考察します。



一般財団法人 日本食品検査
Japan Food Inspection Corporation

JFIC

カリキュラム

【時間】 第1日目 13:00~18:00

第2日目 9:00~17:00

第1日目		
講習名	主な内容	方法
改善活動で不良品を削減する！	食品の製造現場には様々な問題がありますが、その中で不良品の発生は大きな問題の一つです。この講義では、不良品を削減するために、どのような“考え方”で改善を進めたらよいのかを学んで頂きます。（まず製造現場の改善の全体像をつかむ。）	講義
改善に有効な手法を学ぶ	製造現場の改善を進めるためには、現場・現物で正しく事実をつかみ、データに基づいて考えることが非常に重要です。この講習では、データを活用した改善が出来るようになるために「QC七つ道具」や「なぜなぜ分析」について学んで頂きます。（毛髪混入などの原因究明の演習を行います。）	講義 演習
製造現場の改善の手順とポイント	はじめに“改善の手順”と“改善の各段階のポイント”を解説し、どのようにすれば、うまく改善を進めることができるのかを理解して頂きます。特に“現状把握”については、事例を使って詳細に解説し、そのやり方をしっかりと理解して頂きます。その後、“現状把握”の演習を行い、理解を深めて頂きます。（虫混入などの事例を使った演習を行います。）	講義 演習
第2日目		
講習名	主な内容	方法
不良品削減の取組みを疑似体験する！	ある食品工場の不良品削減の取組みを疑似体験して頂き、1日目に身に付けた知識、技能を使って頂きます。そして、実際の改善活動の中でそれらの知識、技能を活用できるようになることを目指します。	演習
トラブルの原因を究明し、対策を立てよう！	グループ演習を行い、“原因究明と対策立案”の技能を高めて頂きます。原因究明については、特性要因図を使い、4Mで考えることを実践して頂きます。また、対策立案については、“ブレーン・ストーミング”を実践し、自分ひとりでは思いもつかなかったアイデアが出てくることを体験して頂きます。 <テーマ例> ・日付ミスによる商品回収事故の防止 など	演習 発表
今後の改善に向けて	2日間のセミナーのまとめを行い、製造現場の改善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改善にどのように活かしていけばよいのか考えて頂きます。	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

35,000円（昼食・テキスト代を含む、税別）

◆お問い合わせ◆

（申込み受付及び状況、実施日・会場等）

福岡検査所 TEL：092-451-7259

関西事業所 TEL：078-302-1083

（講義内容等）

本部 事業開発 TEL：03-6436-8773



一般財団法人 日本食品検査
Japan Food Inspection Corporation

JFIC