

現場ですぐ使える 「品質管理入門」コース

平成29年度版

受講証発行

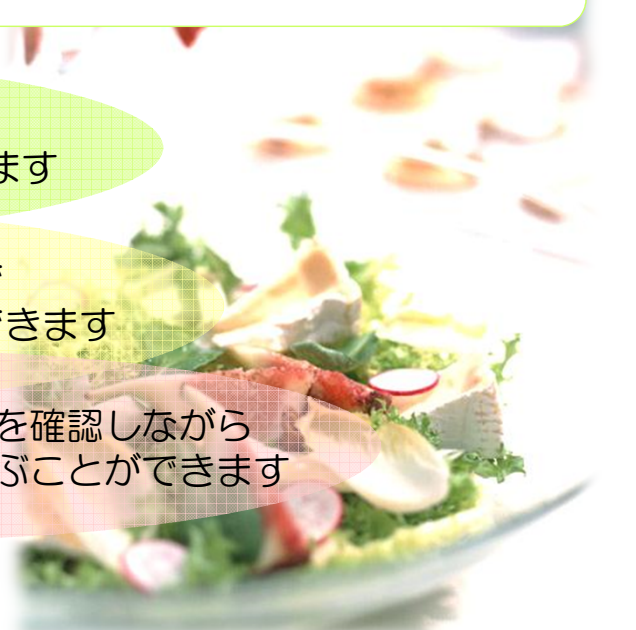
次の方におすすめ

- ◆製造現場の若手から班長クラス
- ◆品質管理の基礎を確認したい方
- ◆品質管理担当者

◆製造現場での事例を基に、その背景にある品質管理の知識を分かりやすく解説します

◆事例をふんだんに盛り込んでますので理解しやすく、実践的に学ぶことができます

◆講師が受講者と対話し、理解度を確認しながら進めていきますので、着実に学ぶことができます



学習できるポイント

製造工程中における洗浄・殺菌の方法

製造現場で起きている事例から、効果的な洗浄・殺菌方法を学ぶことができます

実践的な管理基準の設定とモニタリング方法

異物を入れないようにするための5S活動について説明するとともに、異物混入を防ぐための対策を学びます。

異物混入対策で消費者クレームを削減する

異物（硬質異物・毛髪）を入れないための対策について、事例を基に解説します

製造現場のケアレスミスをなくす

現場で起きているムリ・ムラ・ムダをなくすため、ラインバランスや作業分析の手法を学びます



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】9:30～17:00

講習名	主な内容	方法
開会挨拶	開会挨拶・オリエンテーション	—
はじめに	製造現場の管理で重要なことは？安全で品質の良い製品を製造するために現場の管理で何が重要かについて説明します。	講義
【第1章】 製造工程中における適切な洗浄・殺菌	安全で良い品質の製品を製造するためには、製造工程での適切な管理が重要となります。ここでは、製造工程中での細菌による汚染や増殖を防止するために重要となる洗浄・殺菌の方法について事例を用いて解説します。	講義 事例紹介
【第2章】 実践的な管理基準の設定、モニタリング方法	第1章に引き続き、工程中の管理をするうえで必要となる管理基準の設定・モニタリング方法について事例を用いて解説します	講義 事例紹介
【第3章】 異物混入対策で消費者クレームを削減する	最も多い消費者クレームの1つとして挙げられる異物クレームについて、現場で発生しやすい事例を基に削減の対策を事例から学びます。1. 異物クレームの発生状況2. 硬質異物を排除するための金属検出機とX線異物検出機の基礎知識と適切な使用方法3. 毛髪混入クレームを減らすための対策4. 異物を入れないための5S活動の取り組み方	講義 事例紹介
【第4章】 現場のムリ・ムラ・ムダを無くし、ミスを防ぐ	製品の品質を高めることは生産性の向上に繋がります。このため製造現場で発生している「ムリ・ムラ・ムダ」をなくしていくことが重要です。ここでは現場で発生しやすい事例から、どのように改善すべきかについて解説します。1. 品質管理と生産性向上の関係2. 品質のムラを無くしてロスやミスをなくすには3. ケアレスミスに繋がるムリな作業を改善する	講義 事例紹介
質疑応答・理解度テスト	—	—

セミナー受講料

18,000円（昼食・テキスト代含む、税別）

お問い合わせ

札幌検査所 TEL: 011-612-1530
首都圏事業所 TEL: 03-6436-8765
関西事業所 TEL: 078-302-1083

仙台検査所 TEL: 022-254-8991
名古屋検査所 TEL: 052-671-5309
福岡検査所 TEL: 092-451-7259



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

