

事例で学ぶ!

「工場点検入門」コース



受講証発行

次の方に
おすすめ!

- ・流通、商社の仕入先管理者の方
- ・自社工場の点検を実施したい方
- ・食品メーカーの工場点検の担当者の方

コースの特徴 1

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。

コースの特徴 2

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。

コースの特徴 3

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。

講習名	主な内容	方法
1 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
2 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
3 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] ①工場点検の事前準備 ②工場点検の実施(現場確認、文書・記録の確認など) ③点検結果の報告と問題点の改善の依頼 ④問題点の改善のフォロー	講義 演習
4 質疑応答・理解度テスト	-	-

※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 **22,000円** (テキスト代を含む、税込)

Webからのお申し込みも可能です。

www.jffic.or.jp/seminar

お問い合わせ



(QRコード)

札幌検査所
tel. **011-612-1530**

仙台検査所
tel. **022-254-8991**

首都圏事業所
tel. **03-6436-8767**

名古屋検査所
tel. **052-671-5309**

関西事業所
tel. **078-302-1083**

福岡検査所
tel. **092-451-7259**