

基礎を固める！

# 「品質管理入門」コース



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
- ・品質管理担当者
- ・品質管理の基礎を確認したい方

## コースの特徴 1

様々な原理や法的要求事項を、**普段実施している管理と対比**しながら噛み砕き、分かり易く解説します。

## コースの特徴 2

**事例を示しながら説明**しますので、理解し易く、実践的に学ぶことができます。

## コースの特徴 3

講師は**受講者との対話を重視**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。

## ～ 講義のポイント ～

### 食品衛生の基礎知識

食品の管理に関連する法令にはどのようなものがあるのか、重要なものについて解説します。

### 微生物の基礎知識

バクテリア、真菌、ウイルスなどの食品事故を引き起こす微生物について、特徴や管理方法等を解説します。

### 適切な洗浄・殺菌

製造現場の現状や事例を踏まえながら、効果的な洗浄・殺菌方法を学ぶことができます。

### 管理基準の設定とモニタリング

安全な製品を実現するための管理基準の決め方や測定方法における留意点を学べます。

# セミナーカリキュラム

時間：9:30～17:00

| 講習名                  | 主な内容                                                                                             | 方法         |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. 食品衛生の基礎知識         | 食品衛生や管理に関する法規制について、どのような法令があり、どのように規制されているのか、食品衛生法を中心に学んで頂きます。食品衛生法の改正内容についても、品質管理に関連する部分を解説します。 | 講義         |
| 2. 微生物の基礎知識          | 衛生管理において不可欠な、微生物に関する基本的な知識を身に付けて頂きます。基礎知識のほか、最近のデータからどのような微生物が食品事故を起こしているのか、どのように予防すべきか、学んで頂きます。 | 講義         |
| 3. 適切な洗浄について         | 工程管理の基本である洗浄について学んで頂きます。汚れをどのように落とすのか、汚れに応じた洗剤の選択や、洗浄の際のポイントについて解説します。                           | 講義         |
| 4. 適切な殺菌について         | 殺菌方法毎に、微生物に対する有効性が異なります。殺菌の方法毎にどのような特徴があり、どのような微生物に対して効き目があるのか、また作業の際の留意点などについて解説します。            | 講義         |
| 5. 製造工程管理と<br>モニタリング | 原料から製品までの工程において、どのような管理をするべきか考えます。管理をするに際して不可欠な基準について、その設定方法と管理方法についても解説します。                     | 講義<br>事例紹介 |

※ 上記のカリキュラム内容及び時間は、変更になる場合がございます

**セミナー受講料 19,800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](http://www.jffic.or.jp)  
詳しくはホームページをご覧ください。

## お問い合わせ

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**



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