

さあ、始めよう！

食品業界

初心者向け

Start UP!
セミナー

22,000円

(テキスト代を含む、税込)

- ・ 食品業界で働くのが初めて、
- ・ 食品の本当の基礎部分から学びたい、
などの方に向けたセミナーです。

当コースの特徴

特徴 1.

食品業界は初めて、又は基礎に不足あり、という方に向けたセミナーです
食品企業で働くのが初めて、という方に向けた、必須知識を一通り一気に学ぶセミナーです。

特徴 2.

食品工場における初期教育の代替となります

食品の代表的な製造工程毎に、基本ルール、関連知識、留意点などを手順に沿って解説します。

特徴 3.

製造以外の食品にまつわる様々な基礎知識も学べます

法律、添加物、栄養成分、表示、アレルギー、各種試験など、様々な周辺知識を広く学べます。



カリキュラム（主なもの）

【時間】

10:00～17:00

講習名	主な内容	方法
1. 食中毒事故の現状と、自身の健康管理・衛生管理	食中毒事故の現状と傾向を解説します。またこれを踏まえ、食品工場で働くに際して、普段の私生活の中で気を付けなければならないこと、出勤する前に留意しなければならないこと、作業場に入場する際にやらなければならないこと、などについて解説します。	講義
2. 工場内での衛生管理	現場で作業するに際しては、衛生管理の観点から設定されているルールがいくつもあります。これらについて、その実施の意味を、法令やリスクの観点からわかりやすく解説します。同時に、制御対象となる微生物について、代表的なものとその留意点を簡単に説明します。	講義
3. 食品製造手順と作業毎の留意点	工場では、安全で一定の品質が確保された製品を製造するためのシステム化が進んでいます。代表的なシステムについて、その目的や仕組みを簡単に解説するとともに、主要な工程について、作業する際の留意点を説明します。	講義
4. 製造以外の、その他知っておくべき基礎知識	直接製造に関わらない部分についても、知っておくべき事項はたくさんあります。食品添加物、遺伝子組換え、アレルギー、表示、残留農薬、各種試験報告書の見方などについて、基本的な規制の仕組みについて解説します。	講義

※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。

春先に時期を限定し、開催するセミナーです。

このセミナーでは以下のような話題を取り上げ、説明します。

現場において実施するべき作業に絡め、食品事故、食品衛生法、微生物の基礎知識、個人の健康・衛生管理、毛髪混入対策、HACCP、ISO、サニテーション、5S、保管管理、二次汚染防止、異物混入対策、工程管理、モニタリング、記録、トレーサビリティ、食品添加物、遺伝子組換え食品、残留農薬、アレルギー、表示、拭き取り検査、微生物検査、食品の規格基準、試験成績証明書 など

について解説します。

◆お問い合わせ◆

札幌検査所 TEL：011-612-1530

首都圏事業所 TEL：03-6436-8767

関西事業所 TEL：078-302-1083

事業開発部 TEL：03-6436-8773

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

ホームページ <http://www.jffic.or.jp/seminar>



(QRコード)

