

平成29年度版

実習で学ぶ

『製造現場のマニュアル作成』コース

修了証発行

次の方におすすめ！

これから作業手順書の作成を始める方、製造現場や品質管理業務に必要なマニュアル類の整備を進めたい方に適した「入門コース」です。

◆コースの特徴

製造現場で活用される作業手順書や規定文書等を作成する際のポイントを実習を通じてわかりやすく効果的に学ぶことができます。



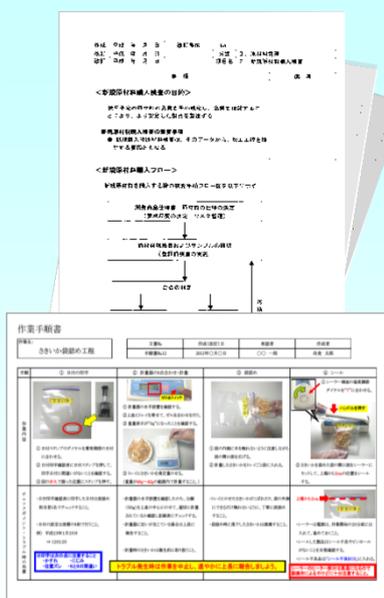
STEP 1 マニュアル作成の目的と基礎知識を学ぶ

STEP 2 作業手順書の作成実習で作成手順とそのポイントを理解する

STEP 3 作業手順書を用いた教育訓練の方法を学ぶ

STEP 4 品質管理に関する規定文書の作成実習を通じて体系的な文書作成のポイントを理解する

STEP 5 作成文書の管理・活用のポイントを学ぶ



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 ~ 17:00
第2日目 9:00 ~ 16:00

第1日目		
講習名	主な内容	方法
文書化の必要性和食品工場に求められる基本的な文書	現場作業のルールや管理基準、また作業手順書をなぜ文書化する必要があるのか、その目的と重要性について解説します。合わせて食品工場において整備することが望まれる管理文書や手順書にはどのようなものがあるかについて紹介します。	講義
作業手順書の作成実習	現場作業における「バラつき防止」や「教育訓練」に活用される作業手順書について、モデル作業（充填・包装作業）をもとに作成実習を行い、作成時のポイントやコツを学びます。	実習 発表
第2日目		
講習名	主な内容	方法
作業手順書を用いた従業員教育訓練の方法	作業手順書を使用した模擬的な教育訓練の演習を通じて、新規入職者の教育訓練に必要な基礎知識を学ぶとともに、そのポイントを紹介します。	講義 演習
品質管理マニュアル（品質管理に関する規定文書）の作成実習	食品工場が共通して整備すべき規定文書等について、モデルとなる代表的な文書の作成実習を行い、自社の業務ルールや管理基準等を体系的に文書化する際の基本（まとめ方や表現方法等）を学びます。	実習 発表
作成した文書類の管理・活用のポイント	整備した文書類の保管管理、また運用上の注意点を紹介するとともに、その活用方法について解説します。	講義
質疑応答	—	—

※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）

大阪会場 関西事業所 TEL：078-302-1083

福岡会場 福岡検査所 TEL：092-451-7259

（講義内容等）

本部 事業開発 TEL：03-6436-8773

※詳しくは、ホームページをご覧ください。（Webからでも申し込みができます。）

<http://www.jffic.or.jp>



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

JFIC