

食品工場における 設備総点検・対応セミナー

現場改善に
役立つ
CD-ROM
付き

～衛生管理とゾーニングの視点とその解決法を学ぶ～

経営環境が厳しい中、食品業界ではさまざまなコスト削減を進めなければならない一方で、同時に消費者の望む“安全・安心”な食品製造が求められます。安全で安心な食品を提供するためには、常に工場内の衛生管理を最適な状態に保ち続けなければなりません。中でも施設・設備などのハード部分における対策、例えば現場改善や修理・修繕、工場や厨房の新築・増改築などは、HACCP/FSSC22000対応も踏まえたうえで対応する必要があります。

本セミナーでは、無駄な費用を使わず、規模と製造の特性に合わせた設備点検のポイントを、HACCP/FSSC22000対応の視点から、具体的事例や写真等を用いて詳しく解説をいたします。これによって、業務上の理由から、必要最低限の実施に留まっている設備点検を設備総点検に昇華させます。また、施設・設備などのハード面の整備でバックアップするためのヒントや手法も分かりやすく学べる内容となっております。

会 期

2018年 5月 11日(金)
2018年 9月 28日(金)
2019年 2月 4日(月)

会 場

日本能率協会 研修室 (東京 港区 芝公園)

対 象

- 食品メーカーの品質・衛生管理リーダー・スタッフ
- 製造管理者、工場長
- 食品機械メーカー、衛生管理機器メーカー
- 食品衛生コンサルタント、食品工場建設に関わる企業の方
- HACCP、FSSC22000取得済み及び取得を見据えている企業の方

このようなお悩みをお持ちの方、
ご参加をお待ちしております

- ✓ FSSC22000の中の要求事項について、ハード面で、自分の工場が対応できているかが分からない。
- ✓ 現状のハード面から、どの程度まで修理、あるいはソフト面での対応にすれば、認証取得が出来るかが分からない。
- ✓ フードディフェンスについて、どう対応したらいいのかが分からない。

講 師

加藤 光夫 (株)フーズデザイン 代表取締役

総合コンサルティング会社を経て、食肉コンサルティング会社へ移行。米国の食肉センター、食品工場、スーパーマーケット、フードビジネスなどの、運営、管理システム、商品開発手法、衛生管理手法「HACCP」などを実習、研究、日本に紹介する。1984年、(株)フーズデザイン設立。食品の商品開発とHACCPの構築コンサルティングを行う。契約先は、食品メーカー、生協、スーパーマーケット、外食業など。

・国際HACCP同盟 認定リード・インストラクター ・米国食品衛生管理資格者

プログラム

昼食時間12:00～13:00

10:00

- 1 安全を確保出来る施設設備を造るポイント
- 2 FSSC22000(ISO/TS22002-1)規格要求事項に対処する方法
 - サプライヤー監査の必要性
 - サプライヤー監査の問題になりやすい点
 - 監査に期待すること
- 3 衛生管理の視点とその解決法

| | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> — 施設周囲 — 侵入する虫や汚染に対する防止 — 防虫カーテンの最新技術 — 異物の落下防止策 — 水溜りが出来ない技術要求 | <ul style="list-style-type: none"> — 排水 — 床の、色、選定、施工 — 床からの高さ、壁からの距離 — シンクの選定 — 試験室、一時的構造物、工務室 | <ul style="list-style-type: none"> — 危険物のグレードと保管 — 食品機器の選定 — 装置の操作者の手と製品との接触、取っ手、スイッチ — フードディフェンス — 破損しやすい装置の材料 |
|---|---|--|
- 4 ゾーニングの視点とその解決法

| | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> — コストダウンを実現出来る製造動線とゾーニングの考え方と具体的手法 — 異なるゾーニング間の移動方法 — 3段階と2段階のゾーニング — ゴミと排水動線 — 一段ボールの扱い — 多層階工場での動線とゾーニング例 — ゾーニング間の仕切り | <ul style="list-style-type: none"> — 「空気圧差」に対する要求 — 湿度・除湿・結露とカビ防止対策 — 低温作業室の温度 — 水の供給と安全確保 — 照明の照度と破損、低誘虫対応 — 泡洗浄の方法と設備 | <ul style="list-style-type: none"> — 統合的防虫対策 — 手洗い設備、サニタールーム — トイレと更衣室 — 作業衣、帽子、手袋、靴 — パソコンネットワーク化 — 近代化 — その他 |
|--|---|---|

17:00

※プログラム内容は、変更される場合があります。

FAX 03-3434-5505

ホームページでのお問い合わせ・お申込みは
<https://isoweb.jma.or.jp/>

参加申込規定

DK

参加料 (税抜)

| | |
|-------------------|--------------|
| 一般社団法人日本能率協会 法人会員 | 36,000円 / 1名 |
| 会 員 外 | 41,000円 / 1名 |

※テキスト(資料)費・昼食費が含まれております。
 ※本事業終了時の消費税率を適用させていただきます。
 ※法人会員ご入会の有無につきましては、下記HPIにてご確認ください。
<http://www.jma.or.jp/membership/>

参加申込方法

- ① 申込書に必要事項をご記入のうえ、FAXをお送りいただくか、ホームページから申込みいただければ正式申込みとして受領されます。開催間際のお申込みは、ご参加いただけないこともあります。あらかじめ電話でご確認ください。
- ② 電話ではご予約のみの承りになります。その場合でも、申込書は必ずお送りください。
- ③ 参加証・請求書は開催1カ月前から発送いたします。なお、1か月以内のお申込みの時は、申込書受領後1週間ほどで参加証・請求書を発送いたします。
- ④ 参加料は開催前日までに請求書の銀行口座へお振込みください。開催後のお振込みの場合は、請求書の「入金連絡票」にてお振込み日をご連絡ください(振込み手数料は貴社でご負担ください)。

キャンセル規定

参加者のご都合が悪い場合は、代理の方がご出席ください。代理の方もご都合がつかない場合は、下記によりキャンセル料を申し受けますのでご了承ください。
開催7日前(開催初日を含まず起算)～前々日…………… 参加料の30%
開催前日および当日…………… 参加料全額
 万が一キャンセルの場合は必ずファックスにてご連絡ください。

参加日程の変更

参加日程の変更については1回のみ可能といたします。電話でご確認後所定のお手続きをお取りください。なお変更のお申し出の日付により上記キャンセル料を申し受けますのでご了承ください。変更は同一年度内(2018年4月～2019年3月)に限ります。

ご注意

- ・お申込みをいただいた方にはセミナーインフォメーションをお送りすることがあります。
- ・講演の録音・撮影はご遠慮ください。
- ・テキストは会場でお渡しします。参加者以外の方にはテキストをお渡ししません。
- ・開催可能な人数に満たない場合は、開催中止または延期する場合があります。

会場案内 会場は、参加証送付時にご案内します。

法人会員入会のおすすめ

小会法人会員にご入会いただくとセミナー参加料金割引などのサービスがございます。セミナー参加申込に併せて小会法人会員へのご入会を是非ご検討ください。
 詳細は→<http://www.jma.or.jp/membership/>

免責事項

天災地変や伝染病の流行、研修会場・輸送等の機関のサービスの停止、官公庁の指示等の小会が管理できない事由により研修内容の一部変更および中止のために生じたお客様の損害については、小会ではその責任を負いかねます。

プログラム内容のお問い合わせ先

一般社団法人 日本能率協会 ISO研修事業部
 TEL : 03-3434-1242(直通) FAX : 03-3434-1243

参加申込先 一般社団法人日本能率協会 JMAマネジメントスクール

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22
 FAX : 03-3434-5505 TEL : 03-3434-6271(直) e-mail : seminar@jma.or.jp
 (受付時間)月～金曜日9:00～17:00(ただし祝日を除く)
URL <https://school.jma.or.jp/>(セミナーの最新案内など各種情報をご案内)

個人情報のお取り扱いについて

一般社団法人日本能率協会では、個人情報の保護に努めております。詳細は小会ホームページにて掲載されております、小会の個人情報等保護方針(<https://www.jma.or.jp/privacy/>)をご覧ください。なお、ご記入いただきましたお客様の個人情報は、本催し物に関する確認・連絡・運営、本研修修了(または受講)者の本人確認と証明書発行・管理、および小会主催の関連催しのご案内送付等に使用させていただきます。

参加証・請求書はこの方あてにお送り致します。それ以外をご希望の場合は、【連絡希望事項欄】へご記入ください。

2018.2 第10版

| 参加申込書 | | 食品工場における設備総点検・対応セミナー | | 開催日程 | |
|---------------|---|---|---------|---|---------|
| ふりがな | | <input type="checkbox"/> 一般社団法人日本能率協会 <input type="checkbox"/> 法人会員 <input type="checkbox"/> JMAQA登録者 <input type="checkbox"/> 会員外 | | <input type="checkbox"/> 2018年5月11日(金) <input type="checkbox"/> 2018年9月28日(金) <input type="checkbox"/> 2019年2月4日(月) | |
| 会社名 (正式名称) | | 所在地 | 〒 | TEL | () () |
| | | | | FAX | () () |
| メール配信 | 希望 <input type="checkbox"/> する <input type="checkbox"/> しない | 【連絡希望事項欄】 | | | |
| ふりがな | | Eメール | | | |
| 申込責任者 | | 所属 役職名 | | | |
| 参加者① | メール配信 希望 <input type="checkbox"/> する <input type="checkbox"/> しない | | | 受付No. | |
| ふりがな | | Eメール | | | |
| 氏名 | | 所属 役職名 | | | |
| 所在地 | 〒 | TEL | () () | | |
| | 申込責任者と異なる場合はご記入ください。 | FAX | () () | | |
| 参加者② | メール配信 希望 <input type="checkbox"/> する <input type="checkbox"/> しない | | | 受付No. | |
| ふりがな | | Eメール | | | |
| 氏名 | | 所属 役職名 | | | |
| 所在地 | 〒 | TEL | () () | 参加証発行日 | |
| | 申込責任者と異なる場合はご記入ください。 | FAX | () () | 請求書発行日 | |
| 参加料 (税抜) | 円 × 名 合計 | お振込予定日 | | 領収日 | |
| | | 月 日 | | | |