

全ての食品企業様向けセミナー

HACCP取組み後に実施されるべき内容について

ISO22000, FSSC22000等の認証取得企業様にも**必ず役に立つ!**

異物管理コース 応用編

受講証発行

HACCPの取組みやISO22000、FSSC22000の認証だけでは日々の異物クレームや回収リスクを十分に下げることが出来ません!!

SUNATECでは、異物クレーム防止や回収リスクを下げるために必要な考え方を様々な食品企業の取組み事例をご紹介しますながらお伝えします!

このような方
にお勧め!

- HACCP, ISO22000, FSSC22000を構築・運用しているが、**危害要因分析を各製造ラインに活用したい**
- 異物クレーム防止や回収リスク低減への取組みを進めているが、**クレームがなかなか減らずに困っている**
- スキルアップ研修として、**品質保証・購買・開発・生産担当で実践的な考えを業務にすぐに活かしたい**

コースの特徴

国内大手企業の社内教育を長年委託されてきた実績に基づく充実した内容

*飲料メーカー、菓子メーカー、流通企業、商社など多数企業にて実施

【コース内容】

- **大手企業が実際に取組んでいる異物対策の考え方に基づく講座**
- 基礎編よりも更に実践的な事例紹介と演習の実施
- 最初に基礎編を受講することで更に理解度向上
* 基礎編は2019年11月13日、11月29日開催 (ウインクあいち)

【到達目標】

- **実際の製造ラインにおける漏れのない異物リスクの抽出**
- 管理すべきポイントの効果的な見つけ方の習得

*プログラム等の詳細は裏面をご確認ください

プログラム

講習名	主な内容	方法
開会挨拶	挨拶・オリエンテーション・講座目的説明	—
異物ついて必要な考え方	基礎編の簡単な内容振り返り・紹介	講義 事例紹介
	異物リスクの抽出について（メインストリーム・サブストリーム）	
	異物リスク低減のための4つの切り口の考え方について 異物持ち込み・発生源対策, 流出防止策, 発見・チェック（モニタリング）, 管理	
異物発生源対策	異物発生源となりうる設備について、液体・粉体・固体製造ラインにて使用される設備を中心に必ず知っておくべき設備の構造や発生する異物及びその管理方法	講義 事例紹介
流出防止対策	発生した異物を社外に流出させないための措置についての考え方	
演習	異物発生源・流出防止策に関する演習	演習
発見・チェック（モニタリング）、管理	発生した異物を社外に流出させないための措置についての考え方	講義
演習	発見・チェック（モニタリング）、管理に関する演習	演習
応用演習	総合演習（4つの切り口を用いた異物管理ポイントの抽出演習）	演習

上記プログラムの内容は一部変更となる場合がございます。

講師

食品事業者にて長年品質保証部門の担当・責任者の経験を持ち、HACCP, ISO22000, FSSC22000構築支援経験と認証審査の経験を併せ持つ講師陣
これまでに多くの企業にてインハウスセミナーの講師を担当

日程・会場

1日目：2020年2月27日(木) 13:30～16:45（受付開始13:00）

2日目：2020年2月28日(金) 9:30～16:30

ウインクあいち 1205会議室

愛知県名古屋市中村区名駅4丁目4-38（ユニモール地下街5番出口徒歩2分）

受講料

23,000円（テキスト代含む、税込）

* 基礎編受講者は4,000円の割引実施

お申し込みは WebまたはFAXにて

FAX：059-351-0630

後日受付完了と受講料振込のご連絡をさせていただきます。
※注）セミナー事業者などの同業者の方からのお申し込みはお断りさせていただくことがあります。

<input checked="" type="checkbox"/> 基礎編受講者はチェックしてください。 <input type="checkbox"/> 基礎編受講済み	<input type="text" value="■ 受講者名"/>
<input type="text" value="■ 貴社名・部署名"/>	<input type="text" value="■ TEL"/>
<input type="text" value="■ ご住所
〒"/>	<input type="text" value="■ E-mail"/>

Webからのお申し込みはこちら

食品衛生法登録検査機関

一般財団法人 食品分析開発センターSUNATEC

〒510-0825 三重県四日市市赤堀新町9番5号

<http://www.mac.or.jp> TEL: 059-354-1552 担当 松本・齋藤

