

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 基礎編

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、**危害要因分析を構築時にしか利用していない方**
- 異物クレームや回収問題を起こしたくないが、何をしたらよいか分からずお困りの方
- スキルアップ研修として、**品質保証・購買・開発・生産担当者で経験の浅い方、これまでの考え方を復習したい方**

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**
 - 事例紹介と演習を交えた初めての方でもわかりやすい内容
 - 応用編と併せて受講することで、ステップアップ可能
- * 応用編は2020年2月27日・2月28日実施予定

【到達目標】

- **危害要因分析の活用方法を理解する**
- 異物管理に必要な考え方の基礎を身につける

* プログラム等の詳細は裏面をご確認ください

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	自社にとって管理が必要な異物を適切に把握していますか？ 各企業において必要な異物の考え方について説明を行います。	講義 事例紹介
	異物クレーム防止のために「危害要因分析」を活用されていますか？ HACCP, ISO2200, FSSC22000等の構築・運営で実施されていないことが多い危害要因分析の活用方法についてお伝えします。	
異物発生源対策 流出防止対策	抽出された危害要因に対する適切な対策についての考え方をお伝えします。 基礎編では液体状の製造工程ラインを中心に、必ず知っておくべき設備の構造 や発生する異物およびその管理方法についてご説明します。	講義 事例紹介
	異物発生源・流出防止策に関する基礎演習	演習
発見・チェック 管理	異常察知、管理についての基本的な考え方	講義

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。

講師陣 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を担当

日程・会場 ・ 2019年11月13日（水）、11月29日（金）受付 13:00～
・ ウィンクあいち 1007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 **9,000円**（テキスト代含む、税込）

その他 ・ 東京会場でのセミナー 現在準備中
・ 企業に応じたインハウスセミナー 随時ご相談受付中

お申し込みは WebまたはFAXにて

FAX：059-351-0630

後日受付完了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申し込みはお断りさせていただくことがあります。

<input type="checkbox"/> ご参加希望の日にちにチェックしてください。 <input type="checkbox"/> 11月13日（水） <input type="checkbox"/> 11月29日（金）	<input type="checkbox"/> 受講者名
<input type="checkbox"/> 貴社名・部署名	<input type="checkbox"/> TEL
<input type="checkbox"/> ご住所 〒	<input type="checkbox"/> 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

