

# [第8回] 食品安全のための工場点検 ワークショップ

修了証発行

## 改善をより確実にするための工場点検のノウハウ

開催日：2013年8月29日(木)～30日(金)  
会場：飯田橋レインボービル「中会議室」

[協賛] イカリ消毒株式会社  
[企画] 食品産業戦略研究所

### ◆コーディネータ

佐藤 邦裕 氏

公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与  
日本獣医生命科学大学 非常勤講師  
食品産業戦略研究所 主席研究員

### 特典

当日お配りする質問票に「日常の工場点検で疑問に思われている点」について記入頂きます。

↓  
全質問に対する回答集を、後日受講者全員に郵送致します。

現場に則した  
まさにノウハウ集!

### カリキュラムの特徴と狙い

- ▶ **圧倒的に好評なグループ演習による工場点検の仮想体験!**  
「点検結果の分析・評価」の内容をより深め、現実的な報告ロールプレイを実施します。そのためのグループごとの懇談・意見交換を強化しました。
- ▶ **初日の座学と翌日のワークショップのカリキュラムの流れを再検討**  
点検のポイントやノウハウが確実に伝わり、把握・体得できるよう講義内容や研修時間配分を工夫しました。

### 開催プログラム

詳細は裏面にて!

1. 求められる点検者の眼～工場点検の獲得目標と点検手法～  
日本食品衛生協会 佐藤 邦裕 氏
2. 工場点検の実際：委託先の点検を中心に  
株式会社パル・ミート 中村 優 氏
3. 海外工場の点検をめぐる必須ポイント  
日本食品衛生協会 佐藤 邦裕 氏
4. 金属探知機の管理のポイント  
株式会社パル・ミート 中村 優 氏
5. ワークショップ・オリエンテーション&グループ懇談  
イカリ消毒株式会社 大音 稔 氏
6. 工場点検ワークショップ  
【演習指導】イカリ消毒株式会社 大音 稔 氏/塩田 智哉 氏
7. 演習総括：工場点検ワークショップを実際の現場で活かすには  
イカリ消毒株式会社 大音 稔 氏

\*8月29日(木)

点検者の視点の獲得——より深く

## 1. 求められる点検者の眼～工場点検の獲得目標と点検手法～

(10:00～11:35)

佐藤 邦裕 氏

公益社団法人日本食品衛生協会  
技術参与

日本獣医生命科学大学 非常勤講師  
食品産業戦略研究所 主席研究員

工場点検の進め方は目的により異なる。流通が実施しているPB商品の製造委託先に対する点検では、要請した項目について改善を具体的・確実に実施することが求められる。そのためには、数ある気づきの中から当該項目を選定した理由を丁寧に委託先に説明し認識を統一することが決定的に重要である。更に改善の実施時期(期限)を設定することも、改善実現のための大切なポイントである。演者の点検実績から具体的に紹介する。

講演目次

1. 工場点検の目的と獲得目標
2. 工場点検の事前準備
3. 点検記録帳票類
4. 点検者のスキル
5. ケーススタディ

<11:35～12:25 ランチブレイク>

## 2. 工場点検の実際：委託先の点検を中心に

(12:25～14:30)

中村 優 氏

株式会社パル・ミート  
品質管理部

株式会社パル・ミートは生協パルシステム連合会の関連子会社で、食肉および肉加工品の製造と販売を、加工委託先の協力で行っている。委託先の点検でどのようなところを重点に実施しているか、工場点検(監査・製造点検)や商品事故の中で、実際にあった事例を写真紹介と併せて、具体的な作業エリアごとの点検のポイントを理解いただく。

講演目次

1. 異物混入の点検ポイント
2. 微生物汚染の点検ポイント
3. 器具・備品の点検ポイント
4. 管理基準の点検ポイント
5. 書類・記録帳票の点検ポイント

<休憩10分>

## 3. 海外工場の点検をめぐる必須ポイント

(14:40～15:25)

佐藤 邦裕 氏

獲得目標が同一でも、国内と海外の工場では改善に向けての具体的なアプローチの仕方に違いがある。確実な改善の実現のためには様々な工夫が必要となる。真っ先に必要となるのは点検者自身の先入観や思い込みの排除である。演者の体験した中国の工場での事例および他の地域の実情を紹介する。工場規模やマンパワーの占める比率の違いもあるが、生活習慣に根差した慣習を打破するのが難しい。

講演目次

1. 獲得目標は同じでもアプローチの仕方が異なる 先入観の打破がなかなか難しい
2. 生活習慣の違いに注意が必要
3. 役割分担に対する基本的な考え方が異なる

<休憩5分>

## 4. 金属探知機の管理のポイント

(15:30～16:00)

中村 優 氏

金属混入の申告があった場合、自社の金属探知機の管理は十分だと言えるだろうか。材質の特性による検知の限界もあるが、日常的な運用に問題はないか。工場で実際にあった事例を基に、写真・動画を見ながら、点検ポイントを理解していただく。

講演目次

1. 運用環境の点検ポイント
2. テストピースでの点検ポイント
3. 異常品排除の点検ポイント

<16:00～16:10 休憩/グループ別配置換え>

## 5. ワークショップ・オリエンテーション & グループ懇談

(16:10～17:00)

大音 稔 氏

イカリ消毒株式会社CLT研究所  
所長

ワークショップの趣旨・狙いの解説をするとともに、グループメンバーの認識共有を図る。

1. ワークショップの趣旨・狙いの解説 (16:10～16:30)
2. グループ懇談 (16:30～17:00)

## 6. 工場点検ワークショップ

【演習指導】 大音 稔 氏 イカリ消毒株式会社CLT研究所 所長  
塩田 智哉 氏 イカリ消毒株式会社CLT研究所 主任研究員

### 6.1 講義 工場点検の準備と実施のポイント ～問題発見とその評価～ (9:30～10:30)

工場点検を実施するために重要な「準備」について、必要性和準備すべきこと・ものを把握するとともに、現場点検時の視点と発見した問題点の評価について理解する。

<休憩10分>

### 6.2 演習Ⅰ 問題点の要因分析 ～なぜなぜ分析～ (10:40～11:50)

現象面の指摘にとどまらず、起きている要因に対する指摘をしなければ、工場点検の意味は半減する。その要因分析を体感・訓練する。

<11:50～12:40 ランチブレイク>



4～5名の班に分かれてのグループワーク

### 6.3 演習Ⅱ 工場点検結果の分析・評価と報告 (12:40～16:10)

仮想工場での工場点検結果から、工場の問題・不具合を分析評価し、被点検者への報告をロールプレイする。

▶ 全体発表の前にトレーナーを相手に報告のシミュレーションを行います

(※途中14:30ごろ コーヒーブレイク)



被点検者への報告ロールプレイ

<休憩10分>

## 7. 演習総括：工場点検ワークショップを実際の現場で活かすには

大音 稔 氏 (16:20～16:50)

ワークショップの内容を総括し、実際の工場点検の現場への取り入れ方や活かし方や被点検側の立場・対応を考察する。

### 講評&閉会の辞 (16:50～17:00) 佐藤 邦裕 氏

前回受講生の98%が  
「非常に役に立った」「役に立った」と  
回答！  
大変満足度の高いワークショップです

#### 受講者の声 (第7回 受講者アンケートより)

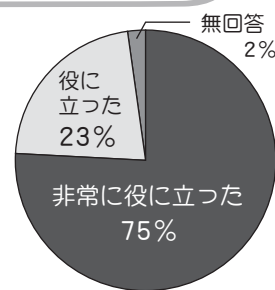
実際の監査時に困った事例やその対応などが  
聞けてよかった。

経験不足を補える研修だった。方法が具体的で、  
今後の業務に活かしていきたい。

監査のあり方をもう一度しっかりと考え直し、  
自社の中で少しでも標準化・平準化できればと  
思いました。大変参考になりました。

グループワークを通していろいろな立場で意  
見が出され大変有意義な時間でした。異業種  
の方との交流がよかったです。

実際にワークショップを行って、難しさがわ  
かった。自身の監査の弱点を把握することが  
できた。



Q 講座の内容は?

# 参加規定と参加申込書

## ■受講料 (1名につき)

63,000円 (60,000円+消費税)

- \*テキスト代、昼食代、コーヒー代を含む。
- \*2日間のカリキュラム編成のため、1日のみの受講は出来ません。

## ■定員

40名 (定員に達し次第、お申込みを締め切らせていただきます。)

## ■会場

飯田橋レインボービル2階「中会議室」  
〒162-0826 東京都新宿区市谷船河原町11 電話03(3260)4791

## ■参加規定・お問い合わせ

[申込方法]

- 切り取り線内の参加申込書に必要事項を記入の上、郵送又は FAX(04-7184-7912)にてご送付下さい。
- お客様番号は、お名前下の番号又は記号をお書き下さい。

定員制(40名)につき、お申し込みはお早めをお願い致します。

- 折り返し受講証と請求書をお送り致しますので、一週間以内に受講証が届かない場合はご連絡下さい。受講証は当日受付にご提示下さい。
- 先着順に定員に達し次第締め切らせていただきますので、申し込みはお早目をお願い致します。

本講座は食品事業者を対象とするワークショップです。誠に恐れ入りますが、検査およびサニタリー業界の方々のお申込みはお受け出来ません。何卒ご了承のほどお願い申し上げます。

(お支払方法=振込先)

- 参加費(受講料+消費税)のお支払いは開催日前日迄に必ず下記口座にお振込願います。
  - 振込先(口座名=株サイエンスフォーラム)  
郵便振替口座(00100-3-23302)  
※お支払いはなるべく郵便振替をご利用下さい。
- 千葉銀行 天王台支店(普通No.3368360)  
三井住友銀行 神田支店(当座No.228275)  
みずほ銀行 本郷支店(当座No.0131565)

<ご注意>

1. キャンセルは開催日3日前までに必ずご連絡をお願いします。(土・日含まず)
2. 上記以外の参加費の払い戻しは致しませんので、申込者をご都合の悪い場合は代理の方の出席をお願い致します。
3. テキストは会場でお渡し致します。

## [第8回] 食品安全のための工場点検ワークショップ

No.91320

参加申込書

■参加申込日 2013年 月 日 (株サイエンスフォーラム殿)

お客様番号	
会社名	(フリガナ) (正式名称)
住所	〒
TEL	(内線)
FAX	
参加者氏名	
所属部署名	
役職名	
E-mail	
参加者氏名	
所属部署名	
役職名	
E-mail	
●受講料 [63,000円 (60,000円+消費税)] × 名 = 円	

\*部課名・役職名も必ずご記入下さい。

### ■通信欄

●請求書送付先 (但し、送付先が参加者と同一の場合は不要です)

【備考】

\*今後、記載された内容をもとに、書籍・セミナーご案内の情報ご提供の際等に利用させていただきます。ご不要であれば、右記にチェックを入れて下さい。

DM案内不要

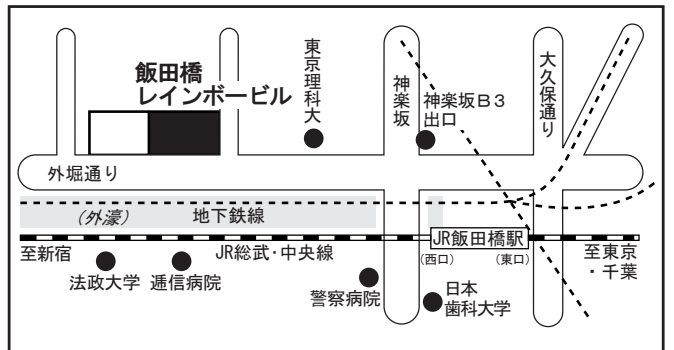
### ■(株)サイエンスフォーラム記入欄

受領日	申込番号	受講証発送日	摘要

私たちは、新しい食の開発・市場創造と安全確保のお役に立ちます。

### ■会場案内図

### ■会場 飯田橋レインボービル



JR 飯田橋駅西口 徒歩5分  
地下鉄 東西線・有楽町線・南北線・大江戸線  
飯田橋駅神楽坂B3出口 徒歩5分

### ■お申込み・お問い合わせは下記へ



私たちはintelligenceを提供します!!

株式会社 サイエンスフォーラム

〒270-1173 千葉県我孫子市青山4-1-207  
TEL. 04(7128)5461 FAX. 04(7184)7912  
http://www.science-forum.co.jp