

食品工場で
使う用語の
解説

100語プラスの改訂版 大好評発売中!

執筆者総勢

151人

監修

大阪市立大学工学部 客員教授
食品安全ネットワーク 会長
株式会社フーズデザイン 代表取締役
食品安全ネットワーク 事務局長

米虫 節夫
加藤 光夫
富島 邦雄

VOICE

読者の声が続々と届いています!

❶ 工場の若手従業員の成人式の際に贈りました。インターネットなど調べる手段はいろいろあるけれど、冊子体は手元にあるのでちょっと調べるのに便利。

(総合食品メーカー)

❷ 新入社員の携帯用のテキストツールとして購入。全くさらのところから業界用語の意味を正しく理解していくための手引き書として使用しています。

(惣菜メーカー)

❸ 新しくリーダーや管理職になった従業員に教育の一環として渡しました。知っている言葉でも具体的に説明するのは難しいため、このような本は役立ちます。

(レトルト食品メーカー)

❹ 各部署と事務所に配布。日々の現場で疑問に思ったこと、分からずに使用している言葉を調べるのに重宝しています。また朝礼で1項目ずつ読み上げています。

(砂糖製品メーカー)



構成とキーワード例

- マネジメント&品質保証
PDCA サイクル/歩留まり/TPM
- 衛生管理
FSSC 22000 / HACCP / CCP / SQF
- 物流&IT
SCM / MES / JAN コード
- 菌&ウイルス
微生物/食中毒/黄色ブドウ球菌
- ペストコントロール
IPM / モニタリング/ユスリカ類
- 食品添加物
指定添加物/キャリアオーバー/着色料

- 容器&包装
無菌包装/賞味期限、消費期限
- 機械&設備&製造技術
CIP/熱交換器/コンプレッサ
- 工場設計
ゾーニング/動線/グレーチング
- 環境
環境会計/3R/ゼロ・エミッション
- 法律&規格基準
マル総/HACCP 手法支援法/省エネ法
- 資格
技術士/衛生管理者/生産管理士

写真・図表入りで新入社員にも分かりやすい内容

お値段据え置き!!

10冊以上購入で送料無料!

定価 2,800 円 (税別) 送料 500 円 (税別)

B6判・324 ページ

お問い合わせは「月刊食品工場長」編集部まで ☎ 03・3271・6385

【現場で役立つ 食品工場ハンドブック 改訂版 キーワード 365+100 FAX 申込書】 FAX 03・3271・4818 まで

フリガナ 御社名			
部署名		役職	
お名前			
ご住所	〒	-	
TEL		FAX	

ご注文部数	お支払い方法 下記のいずれかにし点を付けてください	
冊	<input type="checkbox"/> 請求書発行 (前払い) ※1	<input type="checkbox"/> 代引き ※2

※1 「請求書発行」をお選びいただいた場合は、お申し込み受付後に請求書を発行いたします。請求書に記載されている金融機関までお振り込みください。お振り込み確認後、商品を発送させていただきます (入金確認に約1週間かかりますのでご了承ください)。

※2 「代引き」をお選びいただいた場合は、お申し込み受付後、1~2日で商品を発送いたします (土日、祝祭日、年末年始は除く)。書籍代金は商品のお引き渡し時のお支払いになります。代引き手数料はお客さまのご負担となります (書籍代金 + 送料が税込込み 10,000 円まで 300 円、(同)30,000 円まで 400 円、(同)100,000 円まで 600 円、全て税別)。

個人情報の取扱いについて: 提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められた場合などを除き、お客さまの許可なく第三者に提供することはありません。

☎ 03・3271・6385

✉ koujou@nissyoku.co.jp

http://info.nissyoku.co.jp/kojocho/