

# 食品技術者養成学校

HACCP  
義務化に対応

【2018年度開催のご案内】第17期生募集 300名超の皆様にご受講いただきました！！

- 製造現場の生の情報が得られます
- 個人実習やグループワークで実践的に学びます
- 製造現場のキーパーソンとして必要な知識とスキルの全体像を体系的に学びます。新たに管理・監督者になる方に最適です
- 修了生は「食品技術管理士」認定試験の受験資格が得られます



## Step 1 : 基礎知識を習得する

食品技術者に必要な基礎知識を習得！

3 Step  
で学ぶ

- ① 有害微生物の基礎知識と洗浄殺菌の方法について学びます
- ② 品質管理および食品表示の基礎的知識を事例で学びます
- ③ 異物混入防止対策について事例で学びます
- ④ 生産性管理の指標について基礎知識を学びます
- ⑤ HACCP手法やISO22000について基礎知識を学びます

## Step 2 : 実習・演習で体験的にスキルアップする

基礎知識をもとに、実践的なスキルを実習で習得！

- ① 作業を標準化する作業手順書の作成を実習で習得します
- ② 特性要因図を活用した製造現場の改善について演習で学びます
- ③ ハザード分析とHACCPプランの作成実習によりHACCPを学びます
- ④ 製造工程で活用できるチェックシートを作成実習で習得します
- ⑤ 製品の官能検査について実習で学びます

## Step 3 : 改善方法をシミュレーションしながら実践的に習得する

製造現場の問題点をどのように改善したらよいか、実習で習得！

- ① 製造現場の問題点の発見と改善策の策定を実習で習得します
- ② 5S活動やTPM（機器の予防保全活動）について演習で学びます

## 対象者

- 製造現場の監督者、リーダークラス、将来的な候補者
- 品質管理・生産管理、商品開発等の担当者
- 流通関連で生産委託先工場の管理指導をしている方
- 他部署から異動し、製造現場の管理について体系的に学びたい方
- 「食品安全管理室」など管理部門の担当者 等

## 期間・受講料

- 期 間：2日間×3回（3ヵ月間）  
\*詳細は募集要項をご覧ください
- 受講料：90,000円（税別）  
\*テキスト代を含みます
- 会 場：一般財団法人 日本食品検査 セミナー室

「人材開発支援助成金」制度が適応される場合があります。

詳しくは厚生労働省のHPをご覧ください。また、ご不明の点はお近くの都道府県労働局へお問合せください。

お申込み  
お問合せ

日本食糧新聞社 事業本部 担当：合志（ゴウジ）  
TEL 03-3432-4664 / FAX 03-3459-4654  
東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階 〒105-0003

# カリキュラム概要

## 1日目:食品安全に欠かせない衛生管理と異物対策の知識を学びます

講義名	主な内容	研修方法
開講挨拶	開講挨拶・オリエンテーション・自己紹介	—
食品事故が起きた背景から問題点を考えてみる	近年の食品回収事故事例をもとに、問題発生背景や事故を起こさないためにすべきことについて学びます	講義
微生物による汚染を防止するための食品衛生の基礎知識	食中毒の原因となる有害微生物の基礎知識と制御方法を理解するとともに、製造現場の衛生管理について事例をまじえ学びます	講義 事例紹介
昼食		
製造工程での洗浄殺菌剤の効果的使用方法	洗浄剤、殺菌剤(エタノール、次亜塩素酸Na、電解水、オゾン水)などの使用方法や特徴、注意点について事例をもとに学びます。また、併せてアレルギー物質のコンタミ防止について解説します	講義 事例紹介
作業改善のための5S活動と製造機器をスムーズに稼働させるための機器の予防保全活動	製造現場において全ての管理活動の基礎となる5S活動のねらいと効果について、事例をまじえ解説します。さらに、機器の予防保全を目的とした“TPM活動”について事例をまじえ学びます	講義 事例紹介
危害異物を排除する金属検出機やX線異物検出機の適切な取り扱い	健康危害につながる金属などの硬質異物を取り除く金属検出機、X線異物検出機の原理、適切なモニタリング方法や取り扱い方法について、事例をまじえ解説します	講義 事例紹介

## 2日目:作業のバラツキやケアレスミスを防止するための手順書作成を実習で学びます

講義名	主な内容	研修方法
品質クレーム削減のための防虫・毛髪対策	食品への昆虫や毛髪混入を防止するための対策に関して、具体的な管理事例を紹介します	講義 事例紹介
製造現場に活用される文書の作り方	仕事のやり方やルールを標準化する目的、文書作成ポイントについて解説します	講義
昼食		
作業の標準化を図るための作業手順書の作成	作業の標準化を図るために効果的な、作業手順書を作成するスキルを身につけます。具体的には、ある一つの作業について手順書を作成します	講義 個人実習
作業手順書 発表とアドバイス	作成した手順書について発表するとともに、講師によるアドバイスをもらいます	発表
新人従業員の教育方法を演習で学ぶ	パートタイマーさんや新人に対する教育方法について学びます	講義 演習
理解度テスト・質疑応答	—	—

注意) 講義内容について変更する場合があります。

### 3日目：食品の安全性を確保するためのHACCP手法を実習で学びます

講義名	主な内容	研修方法
これだけは知っておこう HACCPの基礎知識	食品の安全性を高めるためのHACCPシステムの7原則12手順の概要について、理解を深めていきます	講義
実習準備	実習を行なうため、グループに分かれていただきます	準備
昼食		
HACCPが機能するために整備する前提条件プログラム	HACCP手法を運用する上でベースとなる前提条件プログラム（PRP）について、事例を用いて解説します	講義 事例紹介
ハザード分析をやってみる	原料受入れから製品保管工程のハザード分析を行ないます。講師のアドバイスを受けながら実施することで、スキルアップを図ります	グループ実習

### 4日目：安全な食品を作るためのISO22000の基礎知識と製造現場での官能検査を実習で学びます

講義名	主な内容	研修方法
CCPの決定とHACCPプランの作成	ハザード分析の結果に基づきCCPを決定し、HACCPプランを作成します	グループ実習
昼食		
HACCPプランの作成・発表	作成したHACCPプランについて発表するとともに、講師によるアドバイスをを行ないます	発表
ISO22000の基礎知識	食品の安全性を確保するための管理システムであるISO22000について、基礎知識を学びます	講義
品質検査に活用される官能検査	官能検査の方法について、手順、結果のまとめ方、留意点等を説明します。さらに、製造現場で活用できる5原味テストの実習も行ないます	講義 実習
理解度テスト・質疑応答	—	—

（注意）講義内容について変更する場合があります。

### 「食品技術管理士」資格認定制度とは・・・

「食品技術管理士」（登録商標）資格認定制度とは、製造現場の生産・品質管理に関わる専門的知識を有し、製造過程の改善を効果的に実施できるスキルを「食品技術者養成学校」の主催者が認定する制度です。

【受験資格】「食品技術者養成学校」修了生

【試験日】最終日の講義終了後

【試験方法】記述式・10問（90分）

【合格基準】70点以上

【受験料】5,000円（税別）



\* 受験を希望される方は、「食品技術者養成学校」受講料9万円（税別）と合わせてお振込みください

## 5日目：製造現場で必要とされる管理手法や食品表示ミスを防止するための知識を学びます

講義名	主な内容	研修方法
生産管理に必要な数値管理の知識	生産管理のポイントとして歩留、稼働率、能率等について、原価管理として付加価値、限界利益、損益分岐点等について学びます	講義 個人演習
モニタリング結果を残すチェックシート	工程チェックの結果を記録するチェックシートの作成方法について、重要なポイントを学習します	講義
昼食		
モニタリング結果を残すチェックシート	(続き)・チェックシートを作成し、発表します	個人実習 発表
食品表示法のポイント	2015年4月に施行された食品表示法改正のポイントについて解説します	講義
原因究明のための特性要因図の作成・発表	製造現場の課題抽出や分析、改善対策の際に用いられる特性要因図をグループで討議しながら作成し、発表します	講義 グループ実習

## 6日目：製造工程の問題解決について原因究明と改善策の策定を実習で学びます

講義名	主な内容	研修方法
生産現場における問題点の抽出および改善策の策定	ルールが守られる職場にするためにはどうすれば良いか？なぜ守られないかを考え、改善するためにはどうすべきかグループで検討、改善策を策定します	講義 グループ実習
昼食		
生産現場における問題点の抽出および改善策の策定(続き)・発表	(続き)・グループで策定した改善策を発表します	グループ実習 発表
閉講・修了証授与	—	—
「食品技術管理士」資格認定試験	資格認定試験を行いません(希望者のみ)	試験

**注意) 講義内容について変更する場合があります。**

## 募 集 要 項

- ◆ 開催日程：計6日間（2日間×3回／3ヵ月）10：00～17：30 ＊受付：開始30分前～  
2018年10月11日(木)・12日(金)／11月21日(水)・22日(木)／12月13日(木)・14日(金)
- ◆ 受講料：90,000円（テキスト代を含む・税別）  
＊会場すぐ近くに飲食店はありません。希望者にお弁当をご用意します（別料金）。  
コンビニ弁当等はお持ち込みいただけます。
- ◆ 定 員：30名 ＊先着順／定員になり次第締め切ります。
- ◆ 講 師：一般財団法人 日本食品検査
- ◆ 会 場：一般財団法人 日本食品検査・セミナー室（東京都大田区平和島4-1-23 JSﾌﾟﾗﾝﾋﾞﾙ3階）
- ◆ お申込み・お問合せ：日本食糧新聞社・事業本部（表紙参照）  
＊食品関連事業者以外やコンサルタント業の方は（ｺﾝﾀｸﾄに携わると判断した方も含めて）、お断りすることがございます。＊企業の社員研修にも対応可能。ご遠慮なくお問合せください。