

カリキュラム概要

◆◆◆ 9:30～17:30 ◆◆◆

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	近年の食品回収事件事例をもとに、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）講義内容については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）講義内容については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】研修最終日の講義終了後に試験を実施します。

【試験方法】記述式・10問（90分）

【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下さい。

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の作成	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の作成(続き)・発表	(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

募 集 要 項

- ◆ 開催日程：計6日間（2日間×3回／3ヵ月）9：30～17：30 ＊受付：開始30分前～
2016年10月6日(木)・7日(金)／11月10日(木)・11日(金)／12月8日(木)・9日(金)
- ◆ 受講料：90,000円（テキスト代含む・税別） ＊昼食は各自でご用意ください。
- ◆ 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 日本冷凍食品検査協会
- ◆ 会 場：日本冷凍食品検査協会・研修センター（東京都港区芝大門2-4-6 豊国ビル）
- ◆ 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の方、コンサルタント業の方はご遠慮ください。

＊企業の社員研修にも対応可能です。ご遠慮なくお問合せください。