

■ カリキュラム

基本構成	区分	学習項目	学習内容	講義・事例	実習・演習	
I. 研修のはじめに	生産委託管理の基本的な考え方と食品安全に関わるリスクの発見について学ぶ					
	1. 生産委託管理の基本的な考え方と食品安全に関わるリスクの発見	①生産委託管理の基本的な考え方	適切な生産委託管理とはどうあるべきかについて、生産委託管理における基本的な考え方について学ぶ	○		
		②食品安全に関わるリスクの発見	食品事故発生の事例をショートストーリーに編集し、その事例に潜んでいるリスクを演習で発見する。顕在化されたリスクについて、グループ討議とグループ間の意見交換を行う		○	
II. 点検と改善指導を効果的に実施するための基礎知識	生産委託先の点検や改善指導を行うために必要とする基礎知識を習得する					
	1. HACCPによる管理とリスクマネジメント	①HACCPの7つの原則とISO22000概要	HACCP手法について理解を深めるために、HACCPの基本である7つの原則を学ぶ。また、ISO22000およびFSSCについて概論を学ぶ	○		
		②製造過程のハザード分析と評価	製造過程のハザード分析と評価を演習で学び、理解を深める。特にハザードの評価は、その判断の根拠を明確にする	○	○	
		③製造過程のリスクマップの作成	原材料および製造工程で起きるリスクの変化を適切に把握するために、各工程でのリスクを抽出してリスクマップを作成する	○	○	
	2. 衛生管理	①有害微生物の特性と防御策	食中毒の原因となる有害微生物の特性について基礎知識を学ぶとともに、どのようにして防御したらよいかを事例で学ぶ	○		
		②洗浄殺菌剤の特性と適切な使用方法	洗浄殺菌剤の特性を理解し、適切な薬剤の選択ができるようにする。また、洗浄殺菌の適切な方法について事例で学ぶ	○		
		③防虫対策	外部侵入と内部発生昆虫の防止対策について、具体的な事例を交えて学ぶ	○		
3. 異物混入防止対策	危害異物の混入防止対策(金属検出機、X線異物検出機)	危害異物除去のCCP管理に設定されることが多い金属検出機とX線異物検出機について、その検出原理と適切な操作方法を学ぶ。金属検出機の実機を用いて、体験的に操作方法を学ぶ	○	○		
4. 食品表示	食品表示の基礎知識	食品の表示に関する法令の内容を学ぶとともに、一般的な加工食品をモデルに一括表示の記載方法を演習で習得する	○	○		
5. 微生物検査	微生物検査の基礎知識	工場点検時に正しい方法で微生物検査が行われているかを適切に判断できるように、実際に検査を行っているビデオを見ながら検査手法のポイントを学ぶ	○			
III. 工場点検のポイント	工場点検を適切に行うためにはどのような視点で行えばよいか。また、管理のあるべき姿と点検時のポイントを具体的な事例を交えながら学ぶ					
	1. 点検の視点と評価のポイント	工場点検の視点と評価ポイントの概論	工場点検を実施する時にどのような視点で見ればよいか。また、点検結果を評価するポイントについて概論を学ぶ	○		
	2. 製造過程の点検	①管理体制の整備と運用の状況	・管理体制の整備と適切な運用により管理の仕組みが機能しているか ・責任と権限が明確な組織運用とコミュニケーション ・危機管理体制の整備と緊急時の対応		○	
		②原材料の管理	・原材料の受け入れ検査の方法や管理基準の設定 ・検査結果の判定方法と不適合品の処置 ・検査結果の関係部署へのフィードバックでPDCAを回す		○	
		③製造工程の管理	・製造工程の管理体制の整備とその運用 ・製造工程の管理基準の設定と遵守 ・作業手順の標準化と作業手順書の作成および活用 ・HACCPに基づくCCPとOPRPの管理		○	○
		④製品の管理	・製品の管理体制とその運用 ・製品の規格基準の設定と製品検査の方法 ・検査結果のフィードバックでPDCAを回す ・不適合品の区分保管と適切な処置		○	
	3. 前提条件プログラム(PRP)の点検	⑤基礎的な管理事項	HACCPを機能させるための基盤となる「基礎的な管理事項」(5S活動、洗浄殺菌、防虫対策、使用水など)		○	
⑥従業員の管理(衛生管理と教育訓練)		従業員の衛生管理と製造ラインをトラブルなく円滑に稼働させるための従業員の教育訓練(ルールや管理基準を遵守する習慣づけ)		○		
⑦施設・設備の管理		食品の安全と品質を確保するために重要とされる施設・設備の整備。計画的なメンテナンスによる適切な維持保全の実施		○		
IV. 問題点の改善指導	工場点検で発見された問題点について、どのように改善指導を行えばよいかを実習や演習で学ぶ					
	1. 標準化と管理基準	①作業の標準化と作業手順書の作成	作業の標準化はどのように行えばよいか。また、標準化した作業を作業手順書として作成する方法を実習で学ぶ	○	○	
		②製造工程の管理基準の見直しと設定/モニタリングと改善処置	製造工程の管理基準について、どのような方法で見直しを行ったらよいか。また、適切な管理基準の設定方法について学ぶ。製造工程の適切なモニタリングの実施と記録はどのようにすればよいか。また、管理基準の逸脱が発生した時の改善処置について演習で学ぶ	○	○	
	2. 5S活動と教育訓練	③5S活動の取り組み方	5S活動を効果的に行うために、どのように取り組めばよいかを事例で学ぶ	○		
		④効果的な従業員の教育訓練	パートタイマーなどのスキルアップのための効果的な訓練手法である“TWI”(トレーニングの方法)を実習で学ぶ	○	○	
	3. 生産性の向上	⑤生産性の管理と製造ラインのレイアウト、ラインバランスの改善	生産性の指標による管理とムリ・ムラ・ムダな作業の顕在化による生産性の向上策について、ムリ・ムラ・ムダの見つけ方から製造ラインの適切なレイアウトはどうあるべきか。適切なラインバランスにするための調査分析について演習で学ぶ	○	○	
	4. クレーム対応とフードディフェンス	⑥クレーム是正処置報告書のチェック	生産委託先から提出されたクレームの是正処置報告書について、チェックポイントを学ぶ	○		
⑦フードディフェンス		フードディフェンスの取り組み方について、ハード・ソフト両面から事例で学ぶ	○			