

# 現場力の強化と 収益向上の講座

## 現場の力を強化し、その成果を収益向上につなげるためにはどうしたらよいか

食のグローバル化や食品関連法令の改正など、食品事業者を取り巻く社会環境は著しく変化しており、食品メーカーや流通関連の事業者はその変化にいかに対応できるかが、業界で生き延びるための大きな課題となっています。

日本食糧新聞社では品質管理や生産管理などを主体とした課題を学ぶ場として各種の講習会を開催してまいりましたが、受講生の方々から「興味のある講座のみを受講したい」、「一つの課題に絞り込み、より深く深耕して学びスキルアップしたい」、「現場ですぐに役立つ演習や実践の事例を増やして即効性の高い内容にして欲しい」などのご要望が寄せられています。そこで、これまで開催してきた講習会の課題の中でご要望の多かった課題に絞り込むと共に、講義時間を従来の約2倍に時間延長することで、より一層理解度を高めて成果に繋げることができるようにしました。

今回はこのような開催の趣旨を反映させ、食品工場の基盤となる製造現場の改善により製造現場の力を強化するための取り組みと「いかにして生産性を向上して収益向上につなげるか」を統一テーマとして、ご要望の多い4つの課題を選択しました。いずれのテーマも「現場力の強化や収益向上」のためには不可欠な課題であり、これらが食品事業者の目指す収益目標を達成するためのキーポイントとなります。

- 4つの講座の中から興味のある講座のみを選択して受講できます。
- 食品メーカーなどの実務経験が豊富な専門講師により、身につけやすい演習を交えた講義とすぐに役立つ事例紹介をします。
- 食品事業者を対象とした「原価管理」など、日ごろ学ぶ機会が少ない講座を設けました。
- ひとつの講座に時間をかけ、深掘りして学ぶことにより確実に理解度を上げることができます。

### 【第1回】トラブル防止のための問題発見と改善〈11月30日開催〉

▶潜在的な問題をどのようにして見つけ出し改善したらよいか、事例を交えて学びます。

### 【第2回】製造現場の生産性向上〈1月25日開催〉

▶製造現場でのムダ・ムリ・ムラを削減し改善することにより、生産性を向上して収益向上につなげます。

### 【第3回】効率的・効果的な衛生管理のポイント〈2月8日開催〉

▶効率的かつ効果的に衛生管理を行なうためにはどうしたらよいか、そのポイントを事例を交えて学びます。

### 【第4回】原価管理による収益性向上〈3月8日開催〉

▶原価管理により収益性を適切に把握し、商品政策や工場運営の改善につなげることを演習を交えて学びます。

【4回シリーズ】時間:10:00~17:00 会場:日本マンパワー・会議室(東京都千代田区)

受講料:25,000円(税別)/各回 定員:30名/各回

【お問い合わせ・お申し込み先】日本食糧新聞社 事業本部:合志(ゴウシ)

TEL:03-3537-1310 / FAX:03-3537-1071 / school@nissovoku.co.jp

## 第1回

11月30日開催

# トラブル防止のための問題発見と改善

食品工場が共通して抱える悩みについて、潜在的な問題（トラブルの原因）を発見するためのポイントと再発防止のための改善を事例で紹介しします。また、演習を交えた体験的な学習で、より理解度を深めることを目指します。

- ◆問題点を見つけ出すポイントと具体的な改善について、事例で紹介するとともに、モデル事例を題材にして問題点を見つけ出す演習を行ないます。
- ◆生産委託先の工場点検と効果的な改善指導について事例で紹介しします。

### 1. 食品工場が共通して抱える悩みを「経営資源」を切り口として考える

- 人：人材不足、キーパーソンが育てられない
- 設備：老朽化した設備のため、衛生的な環境での物づくりができない
- 資金：資金力が弱いため、施設・設備の整備や人材確保が難しい
- 情報：組織のマネジメントに必要とされる情報が不足している

### 2. 製造現場に潜む問題点をどのように顕在化するか

- ・製造過程の問題点発見のポイントとその事例
- ・真の原因の究明による再発防止
- ・問題発見の演習（トラブル発生モデル事例から問題点を見つけ出す）

### 3. どのように改善指導を行えばよいか

- ・従業員のモチベーション向上のための取り組み（仕掛け）
- ・製造工程の作業改善による品質と生産性の向上
- ・生産委託先の工場点検指導で成果を上げるための重要なポイント
- ・「食の安心」を担保するための工程管理基準の見直し
- ・製造現場のキーパーソンをどのようにして育てるか
- ・ケアレスミスを防止するための作業の標準化と作業手順書の作成（演習）
- ・食品安全マネジメントシステムを形骸化せず機能させるために

講師：新宮和裕氏 チームみらい技術士事務所 代表／日本食糧新聞社 技術顧問

新宮氏は、食品工場へのISO22000の導入・定着の取り組みや技術士として工程改善を指導した経験を多数お持ちです。現在、ISO22000専門委員会の委員を務めるとともに、「HACCP実践のポイント」（日本規格協会）等、HACCPや一般的衛生管理（PRP）に関わる著書があります。

## 第2回

1月25日開催

# 製造現場の生産性向上

食品メーカーは、生産性の向上を常に意識をしながら、継続して改善を図っていくことが重要です。そのためには、製品カテゴリーによって異なる特性を把握しながら適切な生産指標を把握し、管理していくことがポイントとなります。このテーマでは、様々な生産性指標の基本を理解した上で、具体的に生産性を向上させるための取り組み方法や事例について学び、演習によりさらに理解を深めます。

### 1. 食品工場における生産管理指標の基本的な理解

- ①食品工場における生産管理の重要性

②生産性を「見える化」する具体的な生産管理指標（理解度確認の演習）

③生産性指標を分析して問題点を発見

## 2. 製造現場の効率化

①製造現場のムダ・ムリ・ムラの排除 ②製造ラインレイアウトの見直しによる改善

③作業を分析して手順を改善 ④効率化を図るためのラインバランス

## 3. 改善の継続と高度化

①ケアレスミスを防ぐための作業の標準化 ②人的資源を有効活用する要員管理

③効果を継続させるための教育訓練 ④作業や設備の効率化（機械化・AI化）に向けた準備

### 講師：片山博視氏 技術士(水産)

片山氏は、食品工場長として製造ラインの生産性を向上させる取り組みを指揮して推進するとともに、現在、大手流通の品質保証部長として、食品流通業における品質保証体制の構築と生産委託先の品質管理指導に取り組んでおられます。(公財)日本技術士会 食品産業関連技術懇話会 会員

第3回

2月8日開催

# 効率的・効果的な衛生管理のポイント

食品工場において、日常の衛生管理がきちんと実施されているかどうかチェックするためには、食品を製造するときの危害要因について正しく理解するとともに、現場から日々あがってくるデータを的確に考察する能力が必要とされます。このテーマでは、まず、衛生管理において最も重要な危害要因である微生物について、その特性に合わせた汚染防止について詳説し、さらに演習により理解度を高めるようにします。次いで、これまでも質問や問い合わせの多かった洗浄・殺菌剤の適切な使用方法、および防虫対策のポイントについて、事例紹介を交えながらわかりやすく説明します。

## 1. 製造工程での微生物汚染対策

①有害微生物の特性と防御策について、ポイントをおさらいする

②実際の汚染問題について、効果的な解決方法を考える（事例紹介）

③微生物検査の特性と検査結果の有効利用について考える

④問題の発見と対策の実施について（グループ演習）

## 2. 洗浄・殺菌剤の特性と適切な使用方法

①洗浄・殺菌工程のチェックポイントを確認する

②効果的な洗浄・殺菌を行なうための薬剤の特性と選択のポイントを確認する

③拭き取り検査による清浄度のチェック、効果的で迅速に行なう方法について（事例紹介）

## 3. 現場における効果的な防虫対策

①有害昆虫類の性状を念頭に入れた防虫対策のポイントを確認する

②現場における防虫対策について（事例紹介）

### 講師：丸山純一氏 新潟食料農業大学 教授

丸山氏は、食品メーカーの食品安全センターにおいて国内外の食品工場の衛生管理指導や検査業務に携わってきた食品衛生の専門家です。2018年4月、新潟食料農業大学 食料産業学部 食料産業学科 フードコース長・教授に就任し、食品安全領域の研究・教育活動に携わっておられます。

## 第4回

3月8日開催

# 原価管理による収益性向上

企業では収益をいかにして効率的にあげることができるかが、大きな課題となります。その解決のためには適切な商品政策による事業運営が必須であり、その管理指標として原価管理による製造経費と製造利益の管理が重要となります。このテーマでは、原価管理を適切に行うために要する基礎知識と管理をどのように実践すればよいか、管理の事例や原価計算の演習を交えて学びます。

### I. 原価管理の基礎知識

1. 儲けるための原価管理
2. 原価管理の基礎知識
  - ①原価の構成：原価はどのような経費で構成されているか
  - ②付加価値と限界利益：限界利益でみる収益性の判断
  - ③損益分岐点：収益の状況を見る指標として活用

### II. 原価管理の仕組みづくり

1. 情報（データ）の収集
  - ①原価計算に要する経費のデータを適切にインプットするには
  - ②管理データのまとめ方
2. 情報（データ）からの管理指標の算出（演習）
  - ①限界利益額と率
  - ②損益分岐点額と率
  - ③目標とする利益を得るために必要とする売上高は？

### III. 収益を向上させるためには（シミュレーションで分析）

1. 損益分岐点と生産性の指標（能率・歩留・稼働率）との関係
2. 収益性の判断とその推定原因（事例紹介）
  - ①限界利益から製品の収益性の良否を判断する
  - ②損益分岐点から生産工場の収益性の状況を判断する
  - ③商品特性による収益確保のための施策

講師：新宮和裕氏 チームみらい技術士事務所 代表／日本食糧新聞社 技術顧問

受講希望回に必ず○印を付けて 03-3537-1071 へ FAX 送信ください

会社名			
〒/住所			
部署/役職		氏名	
電話		FAX	
【第1回】11月30日 トラブル防止のための 問題発見と改善	【第2回】1月25日 製造現場の生産性向上	【第3回】2月8日 効率的・効果的な 衛生管理のポイント	【第4回】3月8日 原価管理による収益性向上

**\*開催回により受講者が異なっても構いません。お名前を明記して下さい \*業務上コンサルタントに関わる方はご遠慮下さい**

**個人情報の取扱いについて** お申込み時にいただいた個人情報は当該業務および当社からのご案内以外には利用しません。また、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が認める場合等を除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。