

食品関連セミナーのご案内

詳細はWEBで → <http://www.nts-book.co.jp/>

開催日	タイトル	会場
【第1部】 2024年9月6日(金)	◆リコール回避のための必須実務◆ 正しい食品表示の作り方 ～表示担当者の悩みと不安を解消する～	連合会館 (東京都千代田区)
【第2部】 2024年10月3日(木)		

■時間：10:00～17:00 ■定員：46名 ■受講料：[1日]41,800円 [両日]66,880円 (税、テキスト代含む)

「正しい食品表示の作り方」講座企画運営委員会

□委員 佐合 徹也氏：ハウス食品グループ本社株式会社 品質保証統括部 シニア・エキスパート

元ハウス食品株式会社 品質保証部部长

山田 満里氏：キューピー株式会社 品質保証本部 表示規格部部长

□アドバイザー 湯川剛一郎氏：湯川食品科学技術士事務所 技術士

《本講座の狙い》

◆適正表示に向け精勤されている食品各社の表示担当者を精いっぱい応援し、実務の悩みと不安を可能な限り解消したい、との思いから本講座を企画致しました。

食品リコールの大半は表示間違いです。回収の費用は極めて多額で、いかに表示間違いを未然に防止するか、食品業界を悩ます喫緊の課題となっています。

◆上記の課題を解決するため、行政経験者および表示行政の全過程を知る主力企業の実務リーダーが講師陣の中核となり、

①食品表示法令の正しい読み方、②表示間違いを防止する仕組みと人作り、の二部構成で取り組みを詳しく紹介し、適正表示実現のための組織としての力量向上と人材育成の手法を学習します。

◆同時に「総合質疑&情報交換会」に十分な時間を設け、表示担当者の日々の疑問に答えるとともに実務上の勘所を掘り下げてアドバイスする、入魂の講座です。

<講座企画運営委員会>

【第1部】食品表示法令の正しい読み方

1. 食品表示制度の歴史と新しい動きへの対応

<講師：一般社団法人 日本農林規格協会 専務理事 島崎 真人氏>

2. 間違いやすい食品表示の実務ポイントと重点理解

2.1 多発する表示間違いへの対応策

<講師：フード・オフィス・天明 代表 食品表示アドバイザー 天明 英之氏>

2.2 原料原産地表示の留意点

<講師：元 一般財団法人日本食品分析センター 審査認証部 JAS審査課課長 齋藤 紀子氏>

2.3 食物アレルギー表示の実務課題

<講師：カルビー株式会社 品質保証本部 品質審査部 部長 渡邊 典子氏>

3. 総合質疑&情報交換会

<座長>山田 満里氏：キューピー株式会社

<パネリスト>上記講師陣

<アドバイザー>湯川剛一郎氏：湯川食品科学技術士事務所

【第2部】表示間違いを防止する仕組みと人作り

1. 表示間違いを防止する仕組みと人材育成

<講師：ハウス食品株式会社 品質保証部 表示課長 有馬 大輔氏>

2. 表示・印字のヒューマンエラー事例紹介 ～製造面を中心に～

<講師：カゴメ株式会社 商品開発本部 安全性評価技術開発部 江部 学氏>

(1)表示・印字の回収事故発生状況

(2)要因毎の間違い防止事例

①品種間違い；読み合わせなど、チェックの質を上げる

②計量ミス；錯誤を、m-SHELLモデルで総括的に対応する

③賞味期限設定ミス(1文字)；一文字一文字法で、チェックの質を上げる

④賞味期限設定ミス(全部)；印字業務プロセス俯瞰から、①～③総括的に対応する

⑤印字ミス；印字無し缶の対応で、製造現場でやったことを伝える

(3)根本対策に向けて、仕組み改善の考え方

①ヒューマンエラーファクターズ分析からのアプローチ；いきさつダイヤグラム、なぜなぜ分析

②表示・印字の業務プロセス俯瞰からのアプローチ；関所の置き方と、関所の5W1H管理

3. 間違いに気づいたら～偽装と言われたいために～

<講師：食の信頼性向上をめざす会 事務局長 中村 啓一氏>

4. 総合質疑&情報交換会

<座長>佐合 徹也氏：ハウス食品グループ本社株式会社

<パネリスト>上記講師陣

<アドバイザー>湯川剛一郎氏：湯川食品科学技術士事務所

■主催：(株)エヌ・ティー・エス 〒102-0091千代田区北の丸公園2-1科学技術館2階 TEL:03-5224-5430 FAX:03-5224-5470

開催日	タイトル	会場
【第1部】 2024年9月13日(金)	◆食品フォーラム塾2024◆ 消費者クレームを未然防止する食品異物対策のあり方 ～ 育て！ 現場志向の品質管理マネージャー ～	連合会館 (東京都千代田区)
【第2部】 2024年10月23日(水)		

■時間：10:00～17:00 ■定員：30名 ■受講料：[1日]41,800円 [両日]66,880円 (税、テキスト代含む)

「食品フォーラム塾」企画運営委員会

佐藤 邦裕氏 公益社団法人 日本食品衛生協会 技術参与
濱崎 芳活氏 味の素株式会社 コーポレートサービス本部 品質保証部 品質保証推進グループ長
塩田 智哉氏 イカリ消毒株式会社 執行役員 コンサルティング部 部長

《本講座の狙い》

- ◆自治体に毎年届けられる食品苦情のうち、有症苦情を除けば異物混入が例外なく苦情のトップです。原因究明が表面的なレベルに止まり対症療法を繰り返す結果、苦情が再発する傾向が数多く見られます。
- ◆「消費者クレーム未然防止」の鍵は、製造現場で日々生起する問題の本質を 品質管理マネージャーがいかにかに把握し、有効な問いかけを現場の担当者に行えるか、混入の真の原因を探り水平展開できるか、に係っています。
- ◆本講座は上記の要となる現場志向の品質管理マネージャーの育成を目指し、必須事項の学習と経験交流、成果の共有を実現する新たな研修の試みです。
決して異物に特化した専門家を育てることが目的ではなく、異物問題の掘り下げを通して、真の品質管理担当者の育成とあるべき姿の探求にあります。

＜食品フォーラム塾 企画運営委員会＞

【第1部】異物クレームの再発防止から未然防止への実践シナリオ

- 異物クレーム再発防止の着眼点と改善のシナリオ ～ 現場を動かす品質管理マネージャーの基本業務 ～
公益社団法人 日本食品衛生協会 技術参与 佐藤 邦裕氏
- 工場の実態に応じた異物の原因究明と対応の流れ
株式会社ハウス食品分析テクノサービス マーケティング・ソリューション企画部 副課長/コンサルタント 飯島 義之氏
- 原因究明から真の再発防止への展開方法～ クレームの未然防止を目指して～
イカリ消毒株式会社 コンサルティング部 チーフコンサルタント 武藤 久美子氏
- 総合質疑&情報交換会
座 長:公益社団法人 日本食品衛生協会 佐藤 邦裕氏

【第2部】未然防止を実現する重要課題の発見と現場改善のキックオフ！

《ものづくり最前線:グローバル時代のリスクマネジメント》

- キュービーグループにおける未然防止型品質設計と現場のマネジメント～原料由来異物の考え方から意図的混入防止まで
キュービー株式会社 品質保証本部 内田 昌則氏
- 海外製造委託先の工場監査の現状と課題
イカリ消毒株式会社 海外事業部 部長 大音 稔氏

《ワークショップ:品質管理マネージャーが直面する課題とその打開策》

- 課題提示:グループ討議にあたって
公益社団法人 日本食品衛生協会 佐藤 邦裕氏
*第1部の講義、寄せられた受講生の声、第2部の講演内容を踏まえ、受講生に掘り下げて議論して戴きたいテーマを複数提示し、各グループで選択のうえ集中的に討議して戴く。
- 【グループ討議】改善課題を掘り下げる
ファシリテーター:佐藤 邦裕氏、濱崎 芳活氏、塩田 智哉氏、大音 稔氏、武藤久美子氏
*第1部、第2部の内容を含め重要課題を討議し、可能な限り自社の改善課題を浮き彫りにする。
- 【発表&意見交換・情報の共有】改善に向けたキックオフ！
座 長:佐藤 邦裕氏

■申込先:(株)エヌ・ティー・エス Fax:03-5224-5470 Email:eigy@nts-book.co.jp

■「正しい食品表示の作り方」□9/6、□10/3 ■「食品異物対策のあり方」 □9/13、□10/23

申込書	団体名・ご所属		
	ご氏名	TEL	FAX
		Email	
	住所 〒		
通信欄			