

食品安全のための 現場観察・指摘実践力 習得セミナー

開催日時 **2026年 7月 3日(金)** **オンライン**
2026年 10月 19日(月) **オンライン**
2027年 3月 8日(月) **オンライン** 各回とも 10:00~17:00

受講対象

- FSSC22000内部監査員(候補を含む)・推進事務局
- 実践的な“現場”内部監査の手法を学びたい方
- HACCP、FSSC22000取得済み及び取得検討中の企業の方 等
- 食品メーカーの衛生管理のチームリーダー・スタッフ
- 製造管理者、工場長

講師 **山口 秀人氏**
 山口フードコンサルティング株式会社
 代表取締役

参加料(税込) 日本能率協会法人会員:41,800円/1名
 JMAでISO審査を受けている企業:41,800円/1名
 上記会員外:47,300円/1名

※参加料にはテキスト(資料)費が含まれています。
 ※法人会員ご入会の有無につきましては右記URLにてご確認ください。 <https://www.jma.or.jp/membership/>
 ※お申込みページ内参加申込規定を確認・同意のうえお申込みください。

ねらい

～HACCP検証、現場改善、実地監査の活用にも使える～

“食品の安全・安心”に対する消費者の要求が高まる中、食品業界では異物混入をはじめとするトラブルをなくすため、ハード面・ソフト面で様々な対策を講じているにも関わらず、不祥事、事故・事件は一向に後を絶たない状況が続いています。

一過性の対策ではなく、異物混入に至った「原因」を明確に特定し、原因を除去する「再発防止」実現のためには、マネジメントシステムの整備とともに、単なる机上のルールづくりではない、現場での異物混入の発生についてのメカニズムや実践対策の知識・テクニックを理解し、管理する精度向上が重要となります。

本セミナーでは、具体的な【画像】の事例を通じて、製造現場で無理なく実践可能なルールづくりや監査活動にも活用できる、現場での問題点・ウィークポイントを捉える「観察力」「診断・調査力」「指摘力」のスキルの習得・向上をねらいとして、食品業界での指導経験豊富な講師がわかりやすく講義・解説していきます。

特長

製造現場の具体的な【画像】を通じて

- ◆ 現場改善に繋がる内部監査員に必要な「観察力」「診断・調査力」「指摘力」の実践力、スキルアップ・力量の向上をねらいます。
- ◆ ISO22000/ISO/TS22002-1マネジメントシステムを現場実務に即した活動として実現するため、現場の問題点・課題のとらえ方をわかりやすく解説します。
- ◆ 「衛生管理のルールづくりが定着しない」「ルールがあるから大丈夫」という先入観により問題点を見逃ごしている」という解決策につなげます。

■ プログラム

10:00~17:00 [昼休み] 12:00~13:00

- 1 食品異物混入問題の実態とその影響
- 2 なぜ、異物混入・トラブルはなくなるのか？
- 3 現場のウィークポイント・問題箇所のとらえ方
- 4 内部監査に活用できる「原因究明」のとらえ方 — 改善に直結する指摘のために —
- 5 演習 改善・監査につながる「観察力」「診断・調査力」「指摘力」のスキルアップ
- 6 まとめ・質疑応答

※プログラム変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

