

37 新任工場長・幹部のための食品工場マネジメントセミナー

JMA100052

2日間

- 特 徴
- 食品工場ならではの視点で、マネジメントの手法や実践法を解説する。
  - 工場の将来像(目指す姿)を描く視点や、組織運営の考え方についても理解を深められる。
- 対 象
- 食品工場の新任工場長・幹部
  - 食品工場の新任工場長補佐
  - 上記の候補者の方々
- 講 師
- 廣田 正人 株式会社日本能率協会コンサルティング シニアコンサルタント
- 平林 晃一 株式会社日本能率協会コンサルティング チーフコンサルタント
- 丹羽 輝 株式会社日本能率協会コンサルティング チーフコンサルタント

会 期

- 2025年10月15日(水)～10月16日(木) [東京]
- 2026年 2月19日(木)～ 2月20日(金) [東京]

参加料 (税込)

日本能率協会法人会員	79,200円／1名
JMAでISO審査を受けている企業	79,200円／1名
上 記 会 員 外	91,300円／1名

【1日目[マネジメントの基礎とコスト管理編]または2日目[品質保証・食品安全と組織運営編]のみの1日参加】

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

※テキスト(資料)費が含まれております。※昼食の提供はございません。(各自でご用意ください)

プログラム

10:00～17:00(昼休み/12:00～13:00)

1 工場運営の基本

- 工場運営の基本と目標達成のマネジメント

2 工場のコストと生産性向上のマネジメント

- 工場のコスト構造と製造原価の基本
- 生産性向上マネジメント

3 生産管理と在庫管理

- 生産管理と在庫管理の基本
- 見込み生産の管理とフレキシブルな生産体制

4 品質保証と顧客満足度向上のマネジメント

- 品質保証体制、顧客満足度向上のマネジメント
- トラブル対応と再発防止、未然防止のマネジメント

5 食品安全マネジメントとフードディフェンス

- 食品安全マネジメントシステム活用の勘どころ

6 工場の組織運営と人材育成のマネジメント

- 組織活性度の向上、働き甲斐のある職場づくり
- 工場の目指す姿を描き、組織と人の成長を導く

※内容・受講形態は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

38 食品安全チームリーダー実務セミナー

JMA100429

1日

食品安全チームリーダーにのってのISO22000およびFSSC22000の基礎から、その立場としての実践ポイントまでを学ぶ。

◆ 本コース修了者には修了証を授与いたします。

- ねらい
- 食品安全チームリーダーの実務の基本内容を講義・演習を通じて学ぶ。
- 講 師
- 山口 秀人 山口フードコンサルティング(株) 代表取締役

- 会 期
- 2025年 6月 2日(月) [オンライン]
  - 2025年10月29日(水) [オンライン]

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

※テキスト(資料)費が含まれております。

39 食品安全マネジメント新任事務局セミナー

JMA100051

1日

早期に活躍できる知識とスキルを身につけることを目的とする。

- 対 象
- 食品安全マネジメントの推進事務局になった方、これからなる方
- 講 師
- 田中 辰幸 (同)FSマネジメント 社長
- (一社)日本能率協会 FSSC主任講師

- 会 期
- 2025年10月 3日(金) [オンライン]

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

※テキスト(資料)費が含まれております。

プログラム

10:00～17:00(昼休み/12:00～13:00)

1 事務局の役割を理解する

2 事務局運営の知識

- ISO22000について(目的・特徴・適用範囲)
- 審査登録制度について
- 審査機関、審査員の活用方法
- 法令規制要求事項

3 事務局運営の能力

- スケジュール管理
- 会議の有効化
- 検証活動・真因特定
- コミュニケーション力の強化

4 FSMS運用上の課題と対策

- 食品安全目標が明確か
- 文書体系の整理
- 内部監査が有効か
- 食品安全チームの力量
- 改善の着眼点
- マネジメントレビューが有効か

※内容は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

40 「食品安全法規制」 セミナー

JMA100428

2日間

最新の食品関連法規制に関する動向から、主要な法規制の内容理解をはじめ、順守体制の整備や法令の検索方法、最新情報の入手方法などを学べる。

- ねらい
- 法規制に関する知識(食品関連法令の体系、順守すべき法規制内容、及び最新情報)を習得する。
  - 食品衛生法などの違反の事例について、ケーススタディーを含めて学習する。
  - 法令の検索方法や、最新情報入手の方法を学ぶ。

- 対 象
- 品質保証・品質管理部門・製造・生産部門
  - 食品安全チームリーダー・メンバー
  - ISO9001・管理責任者・事務局、ISO22000事務局
  - QMS・FSMS・FSSC内部監査員・QMS・FSMS・FSSC 審査員

- 講 師
- 平野 展代 (一社)日本食品安全支援機構 理事長

プログラム		【1日目】 10:00～17:00(昼休み/12:00～13:00)	【2日目】 9:30～17:00(昼休み/12:00～13:00)
【1日目】		【2日目】	
0 はじめに		4 フードチェーンに関連するその他の法律 (前日のつづき)	
● 本セミナーのねらいと構成		● 第3章：その他の法令のポイント	
● 法令順守と危機管理の体制作り		1. と畜場法	
● 食品安全・表示等に関連する法規制		2. BSE対策特別措置法	
● 一般的な法令等の体系と呼称		3. 牛トレーサビリティ法	
		4. 食鳥検査法	
		5. 消費者基本法	
		6. 消費者安全法	
		7. PL法	
1 食品業界を取巻く情勢と行政の動き		5 原材料・製品、施設・設備、従事者、製造工程等の衛生管理に関する法規制	
● 第1章：最近の食品業界を取巻く情勢と行政の動向		● 第1章：原材料・製品の成分等に関する規格基準	
● 第2章：食品安全行政に関連する府省庁の役割		● 第2章：器具及び容器包装の規格基準	
		● 第3章：施設・設備及び従事者に係る衛生管理に関する規制	
		● 第4章：製造・加工・調理工程の衛生管理に関する規制	
		● 第5章：施設の使用水の管理に関する規制	
		● 第6章：危機対応(回収・廃棄等)に関する規制	
		● 第7章：記録の作成及び保存に関する規制	
2 食品衛生法		6 許可、届出、表示に関する法規制	
● 第1章：食品衛生法の体系		● 第1章：営業許可・届出	
● 第2章：食品衛生法の概要		● 第2章：食品衛生管理者及び食品衛生責任者	
● 第3章：乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 (乳等省令)		● 第3章：食品の輸入に関する届出等	
● 第4章：食品衛生法に関わる告示・通知		● 第4章：食品の表示事項	
3 食品表示法		演習(ケーススタディ) 法令適合性の考え方	
● 第1章：食品表示法の体系		7 法令の検索、行政情報の収集	
● 第2章：食品表示法の概要		● 第1章：法令、通知等の検索	
		● 第2章：情報の収集	
4 フードチェーンに関連するその他の法律			
● 第1章：フードチェーンに関連する法令の概要			
1. 医薬品医療機器等法			
2. 健康増進法			
3. 景品表示法			
4. 不正競争防止法			
5. 計量法			
6. 毒物及び劇物取締法			
7. 水道法			
8. 米トレーサビリティ法			
9. JAS法			
10. 流通食品毒物混入防止法			
● 第2章 食品に関わる都道府県条例等			

※内容は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。