

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)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)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)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とっての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 (株)山口フードコンサルティング 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。

プログラム 10:00～17:00(昼休み/12:00～13:00)

- 1 FSMS&FSSCとは**
 - リーダーとしての規格理解のポイント
 - 2 ISO22000&FSSC22000規格要求事項上の食品安全チームリーダーの役割・責任**
 - 3 FSMS&食品安全システムを運用するための食品安全チームリーダーの心得**
 - 4 食品安全チームリーダーの業務上のポイント**
 - <リーダーシップとコミュニケーション> 対内的/対外的
 - 演習① <ケーススタディ>
 - 5 マネジメントレビューで食品安全チームリーダーが果たすべき仕事**
 - 6 改善・向上、システムレベルアップへの視点とポイント**
 - 演習② <ケーススタディ>
 - 7 食品安全チームの効果的マネジメントのために**
 - 8 まとめ**
 - 修了証授与
- ファイナルイベント：管理責任者自己宣言**

※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。

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

会期 ● 2025年 5月27日(火)～ 5月28日(水) [オンライン]
● 2025年 7月29日(火)～ 7月30日(水) [オンライン]
● 2025年 9月11日(木)～ 9月12日(金) [オンライン]
● 2025年11月 6日(木)～11月 7日(金) [オンライン]
● 2026年 2月 9日(月)～ 2月10日(火) [オンライン]

参加料 (税込)

日本能率協会法人会員	90,200円/1名
JMAでISO審査を受けている企業	90,200円/1名
上記会員外	101,200円/1名

※テキスト(資料)費が含まれております。

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】

- 0 はじめに**
 - 本セミナーのねらいと構成
 - 法令順守と危機管理の体制作り
 - 食品安全・表示等に関連する法規制
 - 一般的な法令等の体系と呼称
- 1 食品業界を取巻く情勢と行政の動き**
 - 第1章：最近の食品業界を取巻く情勢と行政の動向
 - 第2章：食品安全行政に関連する府省庁の役割
- 2 食品衛生法**
 - 第1章：食品衛生法の体系
 - 第2章：食品衛生法の概要
 - 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4章：食品衛生法に関わる告示・通知
- 3 食品表示法**
 - 第1章：食品表示法の体系
 - 第2章：食品表示法の概要
- 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

【2日目】

- 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)**
 - 第3章：その他の法令のポイント
 - 1. と畜場法
 - 2. BSE対策特別措置法
 - 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
- 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：原材料・製品の成分等に関する規格基準
 - 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
- 6 許可、届出、表示に関する法規制**
 - 第1章：営業許可・届出
 - 第2章：食品衛生管理者及び食品衛生責任者
 - 第3章：食品の輸入に関する届出等
 - 第4章：食品の表示事項

演習(ケーススタディ) 法令適合性の考え方

- 7 法令の検索、行政情報の収集**
 - 第1章：法令、通知等の検索
 - 第2章：情報の収集

※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。