

お申込みについて

1



パソコン（各種検索サイト）からダイレクトで

セミナーID(半角数字) で検索

もしくは、<https://school.jma.or.jp/>

※貴社の情報セキュリティ方針等でwebからのお申込みが難しい方は
マネジメントスクールまでお電話にてお問い合わせください。
TEL：03(3434)6271

2



スマートフォン
タブレットから



参加料 ●お申し込みは、全編、または編単位でも可能です ●1社／2名まで参加可能

第1回 食品安全・品質保証 実務者育成コース 初回開催特別参加料金 (消費税込み)

編	料金区分	早割 (2024年3月31日まで)		通常料金 (2024年4月1日以降)	
		法人会員／ JMAの受審企業	会員外	法人会員／ JMAの受審企業	会員外
【全編】(2024年6月～2025年2月)		¥561,000／人	¥623,700／人	¥641,300／人	¥712,800／人
【基礎編】(2024年6月～8月)		¥207,900／人	¥231,000／人	¥237,600／人	¥264,000／人
【テクニカル編】(2024年9月～11月)		¥207,900／人	¥231,000／人	¥237,600／人	¥264,000／人
【マネジメント編】(2024年12月～2025年2月)		¥207,900／人	¥231,000／人	¥237,600／人	¥264,000／人

食品安全・品質保証 実務者育成コース：通常 参加料金 (消費税込み) ※第2回 開催からは下記の料金になります。(予定)

編	料金区分	通常料金	
		法人会員／ JMAの受審企業	会員外
【全編】		¥935,000／人	¥990,000／人
【基礎編】		¥385,000／人	¥407,000／人
【テクニカル編】		¥385,000／人	¥407,000／人
【マネジメント編】		¥385,000／人	¥407,000／人

会場案内

日本能率協会 研修室 〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

参加定員 24名 (1社／2名まで参加可能)

(参加人数が最少催行人数に達しない場合は、延期もしくは中止にさせていただきます。)

各種送付物・参加料のお支払について

- 請求書は原則として、「申込責任者」宛に、開催日の約1か月前を目途に送付いたします。事前資料のある場合は、随時お送りいたします。
- 参加料は、請求書記載の支払期限までに指定口座までお振込みください。
- 振込手数料は貴社にてご負担くださいますようお願いいたします。お支払い方法等につきご希望がございましたら、お問い合わせください。

注意事項

- 教育研修団体、経営コンサルタント、教育インストラクターの方のお申込みは、お断りいたします。
- テキストは原則として会場でお渡しします。参加者以外の方にはテキストはお分けいたしません。
- 録音、録画、撮影はご遠慮ください。

参加申込後の取り消し(キャンセル規定)

お申込み後、参加者の都合にてキャンセルされる場合、下記のとおりキャンセル料を申し受けますのでご了承ください。
なお、キャンセルのお申し入れは、必ずメール(seminar@jma.or.jp)にてご連絡ください。

各編の開催20日前～15日前(開催日を含まず起算) 参加料の10%
各編の開催14日前～8日前(開催日を含まず起算) 参加料の30%
各編の開催7日前～前々日(開催日を含まず起算) 参加料の50%
各編の開催前日及び当日(開催日を含まず起算) 参加料の全額

お問い合わせ

JMA 一般社団法人日本能率協会 ISO研修事業部

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22
TEL 03(3434)1242(直通) FAX 03(3434)1243 E-mail: isoweb@jma.or.jp

本教育研修プログラムは、一般社団法人日本能率協会 審査登録センターの第三者審査登録活動とは峻別された独立した活動です。



食品安全
日本能率協会

webからは <https://isoweb.jma.or.jp/inquiry/>



第1回

食品安全・品質保証 実務者育成コース

今、なぜ「実務者」の育成が必要なのでしょうか？

昨今の食品業界を取り巻く環境は大きく変化しています。HACCPの制度化や消費者の安全・安心志向の更なる高まり、商品仕様の複雑化、アレルゲン問題への対応強化などのために、**品質保証部門の役割が一段と高度化**してきています。

一方で、品証品管業務の要となっているベテラン技術者から、次世代の品証品管担当者へ、基本的な知識を含めた**技術伝承が十分に行えていない**という問題認識があることをよく伺います。

次世代の品証品管担当者の育成において、このような状況を打開するために、**実務的な品証品管技術の習得と社外ネットワーク作り**をお薦めします。

参加対象

食品関連企業の品質保証・品質管理部門の中核人材として期待される社員

<https://school.jma.or.jp/foodsqm/fsq/>



一般社団法人 日本能率協会 ISO研修事業部
TEL 03(3434)1242(直通) FAX 03(3434)1243 <https://isoweb.jma.or.jp>

本教育研修プログラムは、一般社団法人日本能率協会 審査登録センターの第三者審査登録活動とは峻別された独立した活動です。



食の安全
日本能率協会

本コース
の目的

食品製造における「食品安全」「品質保証」の基礎と、実務に活かせる知識を習得し、自社の品質保証部門の中核人材を目指す。
また、他社の人材との交流を深め、お互いの悩みを共有し、気づきを促すとともに課題解決力の向上を図る。



●コースファシリテーター●

平林 晃一

株式会社 日本能率協会コンサルティング
生産コンサルティング事業本部
クオリティ&エンジニアリング革新ユニット
チーフ・コンサルタント

プログラム

プログラム・開催月に変更する場合があります。

開催日程

基礎編



めざすところ

品質保証・品質管理担当者
としての視野を広げる

1. 食品安全・品質保証の基本

- 食品安全と品質
- 品質保証と品質管理の違い

2. 食品関連法規制

3. 食品製造現場での問題をどう見つけるか ～食品工場事例研究～

(株)コープデリフーズ

- マネジメントの問題、仕組みと運用の問題の見つけ方

2024年
6月 21日(金)

1日、通い

※終了後、懇親会

7月 19日(金)

1日、通い

8月 23日(金)

1日、通い

テクニカル編



めざすところ

品質保証・品質管理担当者が
使う手法を理解し、
使いこなせるようになる

4. 品質管理の効果的運用 ～品質管理・食品安全手法～

- 再発防止ツール、未然防止ツール、QC7つ道具、QC工程表、危害分析、異物混入防止等の理解と演習

5. 品質事故・回収・苦情対応・事例研究 ～ロット管理とトレーサビリティ～

6. 現場監査の視点、ヒアリング技法

- 現場の点検、監査の視点(安全・品質)
- ヒアリング技法

2024年
9月 13日(金)

1日、通い

※終了後、懇親会

10月 4日(金)

1日、通い

11月 8日(金)

1日、通い

マネジメント編



めざすところ

品質保証・品質管理担当者の
役割を理解し、将来目指す姿を
設定できるようになる

7. 職場リーダーとしてのマネジメントの基礎

- 課題達成のためのテーマ設定
- コミュニケーション力、コーチング力、等まわりを巻き込み、進める力

8. 未然防止型の品質マネジメントへの転換

- リスク視点の取り組み
- 変化点管理
- 目指すべき組織体制、人材

9. 食品製造における次世代(DX、新事例、等)品質保証と実務者としての目指す姿

- QA業務の効率化
- 各自のKPI(Key Performance Indicator)(重要達成度指標)を描き発表する

2024年
12月 6日(金)

1日、通い

※終了後、懇親会

2025年
1月 17日(金)

1日、通い

2月 14日(金)

1日、通い

※終了後、
コース修了会

基礎編・テクニカル編・マネジメント編の3編は選択受講も可能ですが、社外ネットワーク作りのために全編通しての受講をおすすめいたします。

修了証を発行します。