

■裏面に詳細なスケジュール・ご講演内容等を掲載しています■

★異物クレームを限りなく“ゼロ”に近づける為の取り組み事例から対応策を探る！

セミナーNo.005131

具体的事例から見る食品製造における

各種異物混入の原因究明と防止手法

～昆虫/金属/パッキン材/体毛/ヒト付随/作業員教育/経路推定/フードディフェンス～

●日 時:平成22年5月24日(月)10:30～17:15、25日(火) 10:00～17:45 ●会 場:[東京・大井町]きゅりあん 5階 第1講習室
●聴講料:1名につき78,750円(消費税込、昼食[両日とも]・資料付)

■食品工場における永遠の課題“異物混入対策”について異物別の視点より対策を見出す！■

- 「昆虫」「金属/パッキン材」「体毛及びヒト付随」...等、各種異物の傾向/原因究明より防止対策を解説！
⇒各種異物の混入経路、傾向から未然に防ぐ為の最善策・キーポイントを学ぶ!!
- 異物・品質異常を防ぐ為の効率的な作業員の指導・教育訓練の具体例を学ぶ！
⇒「未経験者、未熟練者」「熟練者」にみられる過誤傾向をふまえた教育訓練/作業員指導法とは？
- 今後求められる“企業の異物混入対策”、“フードディフェンス”への取り組みとは？

■ 講演内容・講師 ■ ※詳細なご講演内容は裏面をご参照ください

①食品製造施設の虫体異物混入防止

イカリ消毒(株)総合研究所 所長 今野禎彦 氏

【講座主旨】昆虫の性質から考える虫の事情、食品製造施設の特性から見た生産の事情から虫体異物混入事故の原因を分析します。さらに、防虫管理の成功、失敗事例から、効果的な防虫管理技法を解説します。

②異物・品質異常を防ぐ為の作業員の指導・教育訓練

河岸宏和 氏

【講座主旨】異物混入を防止するには、現場で作業を行っている作業員の方の仕事に対する意識を向上させる事が大切です。いい商品を作ろうと思っている作業員の方がルール違反を行った作業員にその場で注意できるような環境を作り上げるような教育が重要になります。

③設備由来(金属/パッキン材)の異物発生原因と防止策

元味の素(株) / 元味の素エンジニアリング(株) 佐田守弘 氏

【講座主旨】設備由来の異物のうち、金属異物は、部品の緩みと脱落、接触、および腐食や割れなどのトラブルが原因で発生する事が多い。これに対してゴムなどの異物は、ゴムの劣化によって脆弱化し、破断してプロセス中に混入するケースが多い。しかも非金属性異物は検出が困難である。適切なメンテナンスによって劣化が生じないように管理する事が大切である。

④体毛及びヒト付随の異物混入を防ぐ！

ABCコンサルティング(LLP) 構成組員 岡見健俊 氏

【講座主旨】食品製造に携わる方々が、現場で日々心掛けるべき事、および、そのために管理者・経営者が準備すべきソフトやハード(仕組みや設備など)の注意事項を、ハザード別に考えて行きたい。

⑤各種異物の混入経路を原因究明する！

異物総研(株) 取締役 近藤奈津美 氏

【講座主旨】異物混入クレームにおいて、“混入経路の推定”は、異物が何かを調べる事と同じくらい重要な項目です。今回は、これまでに検査した事例を元に、異物の混入経路を調べるポイントについてお話しいたします。

⑥企業でのフードディフェンスの取り組み

オムロン(株)ソーシャルセンサソリューション事業部 平田彰禎 氏

【講座主旨】企業でのフードディフェンスの取り組みが加速しています。その取り組みを進める上でポイントになる課題抽出方法、投資対効果、ヒヤリハット検出など紹介いたします。

⑦永谷園の異物混入対策への取り組み

(株)永谷園 品質保証部 品質保証室長 増田尚弘 氏

【講座主旨】永谷園の異物混入防止対策に対する考え方、そして、実際にはどのような対策や改善を実施しているのか、更には品質管理関係者はどうあるべきかについて、お話します。

※詳細な講師ご経歴・ご専門等は弊社ホームページをご覧ください

⇒ http://www.gijutu.co.jp/doc/s_005131.htm

「異物混入」セミナー申込書

No.005131 5/24, 25

(講師紹介 15,750円割引)

会社名	事業所 事業部	講師からの紹介割引として、1名につき15,750円割引いたします。 2名同時申し込み割引との併用はできませんのでご了承ください。 申込書に必要事項をご記入の上FAXにてお申込みください。 申込書が届き次第、請求書・聴講券・会場案内図をお送りいたします。	
住所	〒		
TEL	FAX		
受講者1	所属部課 役職名	氏名(フリガナ)	e-mail
受講者2			
今後ご希望しない案内方法に×印をしてください (現在案内が届いている方も再度ご指示ください)		[郵送(宅配便)・FAX・e-mail]	
		 技術情報協会 FAX 03-5436-5080 <small>TECHNICAL INFORMATION INSTITUTE CO.,LTD. [申込専用]</small>	

【第1部】食品製造施設の虫体異物混入防止

《24日(月)10:30~12:00》
今野禎彦氏

- 1: 防虫管理業務の基本
- 2: 昆虫類の世界について
- 3: 昆虫類の側から見た戦略
- 4: 昆虫類の弱点

- 5: 防虫管理基本技法の構築
- 6: 効果的な防虫管理のポイント
- 7: 昆虫活動盛期の、今すぐに実施しておきたい事
- 8: 防虫効果の判定方法

- 9: 施設防虫と虫体混入事故
- 10: 問題が起こった時の対応例
- 11: 製造者の責任と使命
- 12: おわりに

【第2部】異物・品質異常を防ぐ為の作業員の指導・教育訓練のポイント

《24日(月)12:30~15:00》
河岸宏和氏

- ・物理的危険防止について
- ・ハードル理論
- ・現場に持ち込んではいけない物
- ・使用してはいけないもの ガラス、木製品
- ・破損した備品類の使用について
- ・直接床に置くことの禁止

- ・金属検出器の据え付けについて
- ・金属検出器の動作確認
- ・金属検出器で検出した物の処理について
- ・ロット区分について
- ・市場回収の考え方
- ・異物クレームの再発防止策について

- ・フォイスルブローアーについて
- ・ブレイクスルーについて
- ・人為的ミスの防止に向けた作業員指導法
 - ー未経験者、未熟練者に見られる傾向と改善策
 - ー熟練者にみられる過誤傾向と改善策

【第3部】設備由来の金属およびパッキン材由来の異物発生の原因とその防止対策

《24日(月)15:15~17:15》
佐田守弘氏

1. 金属異物の発生原因とその対策

1. 1ネジの緩みの原因と部品の脱落
1. 2. ステンレス鋼の種類と特徴、耐食性の仕組み
1. 3. ステンレス鋼の腐食と割れの原因およびその対策
1. 4. 金属異物の除去技術(磁気選別機、金属検知機など)

2. パッキンなどのゴムの劣化と異物発生対策

2. 1. パッキンなどに用いられるゴムの種類と特徴
2. 2. ゴムの製造プロセス、ゴムの劣化のメカニズム
2. 3. パッキンの寿命と交換メンテナンス

【第4部】体毛及びヒト付随の異物混入を防ぐためのポイント

《25日(火)10:00~11:30》
岡見健俊氏

A. 食品ハザードの種類

- 生物学的ハザード・ -物理的ハザード
- 化学的ハザード

B. ハザード混入ルート

- 原料・ -作業員(体毛、衣服、その他)
- 資材(包材など)

C. ハザードの排除

1. ばい菌類 -菌類の性質 -菌類の排除
2. いわゆる異物 -異物の種類 -異物の排除
3. その他

D. 従業員の注意事項

- 更衣、手洗い、健康

E. 管理者・経営者の注意事項

1. 品質管理の責任者養成
2. 試験分析と報告の仕組み
3. 製造と品管の独立性
4. 品質保証の仕組み GMP、ISO、
5. 建築物・構造物への条件

【第5部】各種異物の混入経路を原因究明する！

《25日(火)12:15~13:45》
近藤奈津美氏

1. 異物の種類

- a. 現在と過去の傾向の違い・ b. 最近多い異物・ c. 意外な異物

2. 実際の付着混入事例

- a. 工場内で混入が疑われる事例
- b. 消費者の元で混入が疑われる事例・ c. 変色の事例

3. 異物の混入場所を推定する〜いつ・どこで付着混入したのか？

- a. 異物の素材からの推定〜どこにどんな素材が使われているのか？
- b. 異物の構成成分からの推定〜複合物質の場合の探索ポイント

c. 異物の付着物からの推定〜付着物は重要なファクター

d. その他のポイント〜色や質感、顕微鏡画像の重要性

4. 検査機関に依頼する際のポイント

- a. 混入経路の推定に必要な情報とは？・ b. 検査担当者が起こしやすいミス
- c. 根拠が正しいかどうかを確認する方法 d. 有害性・有毒性情報の調べ方

5. 異物混入防止対策

- a. こんなものがどうして？と思われる現場混入異物には要注意！

【第6部】企業でのフードディフェンスの取り組み

《25日(火)14:00~15:30》
平田彰禎氏

●食品会社からのお問合せ

●フードディフェンスに対する対策 一般論と具体論

- ・まずは現場の課題から・ ・今すぐ取り組みを始める
- ・投資対効果を見出す・ ・活動は根気よく

●異物問題についてのアプローチ

- ・物理的/化学的手法で・ ・ルール遵守/その教育など
- ・意図的な行動心理の把握

【第7部】永谷園の異物混入対策への取り組み

《25日(火)15:45~17:45》
増田尚弘氏

1. はじめに

- ・品質保証体制について

2. 原料メーカー管理の考え方

- ・いかにしてフードチェーンを太くするか？
- ・書類審査システム・ ・原料メーカー視察の実際

3. 生産工場管理の実際

- ・基本事項・ ・改善事例(鮭、野菜、若布など)

4. 品質保証関係者はどう異物混入に向き合うのか

- ・異物が何かわからない？・ ・どこまで調査するか？
- ・お客様由来の異物・ ・行政対応