

宮崎県 食品製造現場の衛生管理や食品表示等をテーマにしたセミナー

コロナ禍により落ち込んだ食品製造業の生産を回復し、売上げ増加に繋げていくには、様々な課題を集中的に解決し、新たな販路・商機を掴んでいくことが重要です。本事業では、食品製造に関する専門家を派遣し、衛生管理や食品表示等に関する課題の掘り起こしと、改善につながる助言や指導を行うことで、食品製造業の振興を図るものです。

みなさまの積極的な参加をお願いいたします。

開催日時・セミナー内容・セミナー会場

- (1) 食品衛生セミナー：HACCP 制度化のための食品衛生の基礎
——やらされる衛生管理ではなく、自発的な改善活動ができるきっかけをつくる——
- (2) 食品表示セミナー：商品回収を防ぐ食品表示の重要性
——最も多い食品回収は、表示ミスである。それを自分で調べる力をつける——
- (3) HACCP 取得セミナー：HACCP 規格取得に向けてのステップ
——JFS-B に対する自己診断をし、認証のための自社の課題を明確にする——
- (4) 工場建設セミナー：HACCP を踏まえた工場建設・改修のポイント
——食品工場建設の業者丸投げをやめることができる知識を得る——
——【多数の失敗事例紹介】——

	9:00~12:00	13:00~16:00
令和4年7月13日(水)	(1) 食品衛生 宮崎会場	(2) 食品表示 宮崎会場
令和4年7月14日(木)	(1) 食品衛生・(2) 食品表示 都城会場	(3) HACCP 取得・(4) 工場建設 都城会場
令和4年7月28日(木)	(3) HACCP 取得 宮崎会場	(4) 工場建設 宮崎会場
令和4年7月29日(金)	(1) 食品衛生・(2) 食品表示 延岡会場	(3) HACCP 取得・(4) 工場建設 延岡会場

※都城・延岡会場の食品衛生・食品表示セミナーは、宮崎会場の食品衛生セミナーと食品表示セミナーをまとめたものです。

※都城・延岡会場の HACCP 取得・工場建設セミナーは、宮崎会場の HACCP 取得セミナーと工場建設セミナーをまとめたものです。

参加料：無料

参加対象：宮崎県内に事業所（本社・商品開発部門・食品製造部門）がある企業の皆様

募集人数：宮崎会場 80名、都城・延岡会場 30名（先着順）

セミナーの特徴：

- ・現場経験豊富な講師が一貫した指導・フォローをする
- ・グループワーク・演習を活用する
- ・事例紹介を活用する
- ・事後の相談体制も行う



講師：

氏名 高木 敏明

資格 中小企業診断士、上級食品表示診断士、JFS-B（HACCP）規格監査員

経歴 食品会社で長年、食品の商品開発、衛生管理、HACCPシステムの構築・運用を経験
現在、食品工場のHACCP指導、食品加工、食品衛生や食品表示の指導を担当

セミナー会場：

宮崎会場 宮崎県工業技術センター 大研修室（宮崎市佐土原町東上那珂 16500-2）

都城会場 宮崎県都城総合庁舎 第2会議室（都城市北原町 24-21）

延岡会場 宮崎県東臼杵北部農業改良普及センター 研修室（延岡市長浜町 1-1713）

参加ご希望の方は以下のフォームよりお申込みください。

https://www.keieisoken.co.jp/seminak/seminar_miyazaki/

お問合せ先、応募先

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町17-3 城野ビルI

経営創研株式会社 宮崎県課題発掘型モデル事業事務局

メールアドレス：seminar@keieisoken.co.jp

(1) 食品衛生セミナータイトル：HACCP 制度化のための食品衛生の基礎

——やらされる衛生管理ではなく、自発的な改善活動ができるきっかけをつくる——

プログラム内容：

- ① 【演習 1】課題発掘 グループワーク
- ② 講義（食品衛生管理の基礎）
 - ・ HACCP の制度化について（「基づく」と「考え方を取り入れた」の違いなど）
 - ・ HACCP の基礎（目的、考え方）
 - ・ 一般衛生管理とは（重要性など）
 - ・ 効果的な一般衛生管理のための基礎知識（生物的、化学的、物理的危険）
- ③ 【演習 2】解決策 グループワーク

(2) 食品表示セミナータイトル：商品回収を防ぐ食品表示の重要性

——最も多い食品回収は、表示ミスである。それを自分で調べる力をつける——

プログラム内容：

- ① 【演習 1】課題発掘 グループワーク
- ② 講義 食品表示の重要性
 - ・ 商品回収事故の原因について
 - ・ アレルギー表示は失敗できない
 - ・ 食品表示法の概要（変更点など）
 - ・ 新しい原料原産地表示について
 - ・ 栄養成分表示について
 - ・ 添加物表示のポイント（分類、表示方法など）
 - ・ アレルギー表示のポイント（アレルゲン、表示の基本、特例など）
 - ・ 遺伝子組換え農産物表示のポイント
 - ・ 都道府県条例について
 - ・ 業界団体の表示基準について
 - ・ 「無添加、不使用」表示のガイドラインについて
- ④ 【演習 2】解決策 グループワーク

(3) HACCP 取得セミナータイトル：HACCP 規格取得に向けてのステップ

——JFS-B に対する自己診断をし、認証のための自社の課題を明確にする——

プログラム内容：

- ① 【演習 1】課題発掘 グループワーク
- ② 講義（HACCP 規格取得に向けて）

- ・ HACCP 規格について
- ・ J F S 規格の概要
- ・ 規格認証取得までのステップ
- ・ 規格認証と運用のポイント
- ・ 自己診断シート（自社のレベルがわかる）

⑤ 【演習 2】 解決策 グループワーク

(4) 工場建設セミナータイトル：HACCPを踏まえた工場建設・改修のポイント

——食品工場建設の業者丸投げをやめることができる知識を得る——

——【多数の失敗事例紹介】——

プログラム内容：

- ① 【演習 1】 課題発掘 グループワーク
- ② 講義（HACCPを踏まえた工場建設・改修のポイント）
 - ・ GMP1 立地環境
 - ・ GMP2 敷地管理
 - ・ GMP3 施設・設備の設計、施工及び配置
 - ・ GMP4 製造・保管区域の仕様、ユーティリティの管理
 - ・ GMP7 従業員用の施設
 - ・ GMP9 隔離と交差汚染
 - ・ GMP14 有害生物防除
 - ・ 失敗事例 ゾーニングの概念欠如、ユーティリティの欠如
建築素材の知識欠如、湿度管理の欠如（結露・カビ対策）
- ③ 【事例紹介】

講師：(株)ラックランド エンジニアリング部食品工場担当 松原 大輔 様

 - ・ 施工事例
 - ・ 輸出向け工場の事例
 - ・ 失敗事例紹介 6件
- ④ 【演習 2】 解決策 グループワーク

参加ご希望の方は以下のフォームよりお申込みください。

https://www.keieisoken.co.jp/seminak/seminar_miyazaki/