

食品製造現場における異物混入対策の実践

テーマ	食品取扱施設における異物混入対策(特に有害生物)の 自主的・実践的な取組み
目的	時代の変化(HACCPの制度化等自主的な管理)が進む中で、食品取扱事業者がいま行うべき自主管理を有害生物の観点で実践するための考え方・手法を身につける
開催日時	<2期> WEB:1月15日～2月15日 食品衛生研究所:2月15日
対象	HACCPの考え方を取り入れた管理を行っている品質管理業務ご担当者・責任者様
方法	専用テキストを用いたeラーニングによる事前課題の実施とその実物演習
定員	最大24名程度
講師	イカリ消毒株式会社 事業開発部 藤村 晶 イカリ消毒株式会社 コンサルティング部 検査分析営業G 森 慶広 イカリ消毒株式会社 検査分析営業課 薦田 麻衣、合路 祐嗣

カリキュラム

内容	項目	時間		担当
		オリエンテーション	10:00 ~ 10:15	0:15
	1講義: 軟性異物など異物混入の実情(近年の傾向分析) 【講師】イカリ消毒株式会社検査分析営業課 森 慶広 ・食品事故の近況と、食品苦情統計などからみる食品異物の状況 ・食品異物(軟性異物と硬質異物)の特徴	10:15 ~ 11:00	0:45	イカリ消毒株式会社 コンサルティング部 検査分析営業課
	異物混入対策としての一般衛生管理(特に有害生物対策) 自主管理を実践するためスキル身につける 2演習: ①事前学習に基づき昆虫の実物標本を用いて簡易同定を実施する 【昆虫解説編/内部発生昆虫編】 【講師】 イカリ消毒株式会社検査分析営業課 薦田 麻衣	11:00 ~ 12:15	1:15	イカリ消毒株式会社 コンサルティング部 検査分析営業課
	昼休憩	12:15 ~ 13:15	1:00	
	異物混入対策としての一般衛生管理(特に有害生物対策) 自主管理を実践するためスキル身につける ①事前学習に基づき昆虫の実物標本を使って簡易同定を実施する 【内部発生昆虫編/外部侵入昆虫編】 ②予防対策のための昆虫類の生態的特徴や点検時の特徴を学ぶ・実践用現場点検表の紹介	13:15 ~ 15:30	2:15	
	休憩	15:30 ~ 15:45	0:15	
	3講義: 異物苦情発生時の初動に必要なこと(異物の検査でできること、注意点) 【講師】イカリ消毒株式会社検査分析営業課 合路 祐嗣 ・異物混入苦情発生時の対応として必要となる異物検査の内容と流れ ・異物検査で注意すべきこと	15:45 ~ 16:50	1:05	イカリ消毒株式会社 コンサルティング部 検査分析営業課
	質疑応答、クロージング 【講師】公益社団法人 日本食品衛生協会 ・質問受付と返答 ・クロージングコメント(演習を通して感じたこと)	16:50 ~ 17:00	0:10	公益社団法人 日本食品衛生協会