

～食の安心・安全”を確保するための～

講師著書をサブテキストとして
1名様につき1冊を配布いたします！

1名分料金で
2人目無料

食品製造工場の点検と監査のポイント【LIVE配信】

◆日時：2026年4月10日（金）13:00～16:00

◆会場：自宅や職場など世界中どこでも受講可

◆聴講料：1名につき51,150円（税込、資料付）

※会員登録（無料）をしていただいた方には下記の割引・特典を適用します。

・1名でお申込みされた場合、1名につき47,850円（税込）

・2名同時でお申し込みされた場合、2人目は無料（2名で51,150円（税込））

セミナーHP <https://www.rdsc.co.jp/seminar/260411>

セミナーお申込みFAX

03-5857-4812

※お申込み確認後は弊社よりご連絡いたします。

【講 師】※講師のご略歴等の詳細は弊社HPをご確認下さい

食品安全教育研究所 代表 河岸宏和 氏

【講座趣旨 / プログラム】 ※詳細内容は弊社HPをご確認下さい

一度の食品事件・事故が社会存続の危機を招きます。長年に渡って様々な食品工場で品質管理業務を経験してきた講師が、安全で安心な食品を届け続けるために必要な管理・基準作り・チェックの勘所を、事例ベースに解説します。最新版 ビジュアル図解 食品工場の点検と監査（同文館出版、2023年）をサブテキストとして配布します。

事前に、具体的な監査先の製造品目を連絡いただければ、より具体的に解説します。

1. 工場の方針の確認

- (1) 会社の方針の確認
- (2) 製品の品質管理に対する考え方について
- (3) 環境対策の考え方について
- (4) 従業員の雇用に関する考え方について
- (5) 経理上の安定性の確認

2. 危機管理状況について

- (1) インターネット上の情報管理について
- (2) 従業員のコンプライアンス教育の確認
- (3) 非常時の連絡体制、工場の運営体制について
- (4) 市場回収時の対応について

3. 購買契約書類の記入・確認方法

- (1) 価格・納期の記入・確認方法
- (2) 包装形態の記入・確認方法
- (3) 一括表示の記入・確認方法
- (4) アレルゲン表示の記入・確認方法
- (5) 細菌数等の日持ちの根拠の記入・確認方法

4. 工場全体の管理状況について

- (1) 点検・監査の考え方と範囲
- (2) 製品のフローチャート、HACCP図
- (3) 建物配置図、工程見取表

4. 人の動き、空気の流れ、物の流れが判るもの

- (5) 番重の動きが判るもの
- (6) 廃棄物の流れがわかるもの
- (7) 排水・廃棄物処理施設の状況
- (8) 敷地内へのネズミ等の動物の侵入の状況
- (9) 入口からの昆虫、ネズミ等の防鼠状況

5. マニュアル・規定の整備状況

- (1) 服装規定、原材料管理規定
- (2) 洗浄マニュアル
- (3) 防虫防鼠の管理状況
- (4) 製品検査の状況
- (5) 従業員教育の計画と実施状況
- (6) 製品事故発生時の対応マニュアル
- (7) 過去一年間のクレームデータ

6. 品質管理の状況

- (1) 製品検査、原料検査、工程検査の実施状況
- (2) 品質管理基準の状況
- (3) 异物混入対策の状況

7. 設備・作業者の状況

- (1) 作業場の整理、機械器具の点検整備、洗浄など
- (2) 防鼠防虫対策について
- (3) 作業者は清潔か

8. 帳票の管理状況

- (1) タイムテーブルは作成されているか
- (2) 工程毎・時間毎に責任者を配置しているか
- (3) 注文から発送までの一連の帳票はあるか
- (4) 金属探知機を導入しているか
- (5) 二次汚染の可能性がないか

9. トイレの管理状況について

- (1) 便所の場所・構造は適切か
- (2) 専用の履物に履き替えているか

10. 使用原料の管理状況

- (1) 添加物、包装材料、ラベル等の保管状況
- (2) 返品・事故品の保管は適切か
- (3) 先入れ先出しが実行されているか
- (4) 日付管理・使用限度管理がされているか
- (5) 原料・資材の受け入れ検品状況について
- (6) 原料の保存状況について
- (7) 製品の保管管理状況について

11. クレーム発生時の監査

- (1) 金属クレーム発生時 (2) 異臭クレーム発生時
- (3) 使用原料の産地の確認 (4) 食中毒発生時
- (5) 毛髪混入発生時

＜講義概要＞ 食品不祥事を起こした企業に対する消費者の視線は、厳しさを増しています。近年話題となった農薬混入問題や、社会問題となった大手チェーンの劣悪な製造工程は、決して対岸の火事ではありません。何かひとつでも食品事故や不祥事が起これば、経営存続の危機に繋がりかねないです。だからこそ、「お客様目線」にとことんこだわった食品工場の点検と監査について詳しく解説します。産地、品質に問題のない原材料を仕入れるための基準作りと、食材原料製造工場の点検のノウハウなどを具体的に紹介します。また、事前に質問をいただければ、講座内で事例を含め詳しく解説します。

本セミナーは「Zoom」を使ったWEB配信セミナーとなります。Zoomを使ったWEB配信セミナー受講の手順

- 1) Zoomを使用されたことがない方は、こちら(https://zoom.us/download#client_4meeting)からミーティング用Zoomクライアントをダウンロードしてください。ブラウザ版でも受講可能です。
- 2) セミナー前日までに必ず動作確認をお願いします。はじめかたについてはこちら(<https://www.rdsc.co.jp/files/instruction/zoom.pdf>)をご覧ください。
- 3) 開催日直前にWEBセミナーへの招待メールをお送りいたします。セミナー開始10分前までにメールに記載されている視聴用URLよりご参加ください。
- セミナー資料は開催日前までにお送りいたします。無断転載、二次利用や講義の録音、録画などの行為を固く禁じます。

『食品工場【WEBセミナー】』セミナー申込書

会社・大学		
住所	〒	
電話番号		FAX

お名前	所属・役職	E-Mail
①		
②		

会員登録（無料）※案内方法を選択してください。複数選択可。

Eメール 郵送

● セミナーの受講申込みについて ●

必要事項をご明記の上、FAXでお申込み下さい。弊社で確認後、必ず受領のご連絡をいたします。受講用URLは後日お送りいたします。

セミナーお申込み後のキャンセルは基本的に受けしておりませんので、ご都合により出席できなくなった場合は代理の方がご出席ください。

お申込み・振込に関する詳細はHPをご覧下さい。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/entry>

個人情報保護方針の詳細はHPをご覧下さい。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/privacy>