

食品産業の経営課題を解決！ 労働安全（Safety）＋食品産業の7S 「8S」による食の安全と生産性向上の 進め方セミナー

選べる参加方法
現地会場 or Web
無料

本セミナーは、食の安全と生産性向上に焦点をあて、食品産業の経営課題を解決するヒントを提供することを目的としています。食品産業の8Sとは、整理、整頓、清掃、清潔、躰の5Sと食品衛生の洗浄、殺菌に加えて、従業員の安全（Safety）のことを言います。食品産業になぜ「8S」が必要なのか経営課題のトレンドに効果を上げていくのか、その具体的な進め方ノウハウが学べるセミナーです。

カリキュラム

- 食品産業の管理・マネジメントの基盤となる「5S」
 - ◆「5S」は食の安全と生産性向上になぜ必要なのか
 - ◆食品産業に必要な「5S」の目的とその具体的な進め方。
 - ◆5Sの維持と継続的に改善するためのノウハウ
- 何よりも優先される従業員の安全。生産性向上にも繋がる具体的な対策と方法（農林水産省委託事業）
 - ◆食品産業の労働災害の現状と労働災害が引き起こす生産性低下・人手不足の問題
 - ◆ケーススタディで学ぶ。5Sが不十分の職場は、危険がいっぱい。
 - ◆演習で現状把握。自社の危険源とその評価（リスク抽出とリスクアセスメント）
 - ◆他社事例でご紹介。具体的な労働安全対策とその取組みで得られる様々な効果
- 食の安全を実現する洗浄殺菌を加えた「7S」の活用とHACCPシステム
 - ◆食の安全の基礎となる一般的衛生管理プログラムへ7Sをどう活用するか
 - ◆改正食品衛生法により制度化されたHACCPと食品安全規格としてトレンドとなっているJFS規格
 - ◆JFS-B規格の構築・実践のポイント

開催日時 **2021年 2月 18日 (木) 14:00~16:30**

講師 中産連 理事 東京事業部長 主幹コンサルタント 山崎 康夫
経営革新C部 主任コンサルタント 小島 康幸

場所 **現地参加(定員15名):**ウインクあいち(愛知県産業労働センター)12階 1206会議室
Web参加:Webセミナー同時配信(チャットによる質問受付あり)

参加費 **無料**

お申込み 参加申込書に必要事項をご記入のうえ、下記FAX番号までお申し込み下さい。また、本セミナーの詳細につきましては、下記TEL番号までお問い合わせ下さい。
中産連・東京事業部「セミナー事務局」 [TEL]03-5275-7751 [FAX]0120-342-240(フリーダイヤル)



キ リ 下 リ 線

「食品産業の経営課題を解決！労働安全(Safety)＋食品産業の7S「8S」による食の安全と生産性向上の進め方セミナー」参加申込書 (3/12)

会社名	所在地	〒	月	日
申込責任者氏名(役職)				
()				
TEL:	FAX:			
E-mail:				
参加者	役職	氏名	メールアドレス	
(業種・事業内容)			(従業員数)	名

Web参加希望
 ← どちらか必ずチェックをお願いいたします。 →
→
 現地参加希望

ご案内がご不要の皆様には心よりお詫びいたします。関連情報の提供が不要の場合、下記の口にし点をご記入下さい。なお、今回ご記入いただいた個人情報、セミナー等の運営・情報提供(郵便、メール、FAX)においてのみ使用させていただきます。詳細は当連盟HP(<http://www.chusanren.or.jp/privacy/index.html>)をご覧ください。同意のうえ、ご協力をお願いいたします。

今後のセミナーの案内送付を希望しません。(貴社名)

(FAX番号)