

2012年1月よりスタート!

製造現場の悩みを解決!

工場診断 & 改善支援サービス

第一弾として関東甲信越、東北、東海エリアの企業様を募集します



- ☑ 異物混入クレームが減らない。
- ☑ 対策を行っているが、衛生不合格が出てしまう。
- ☑ 生産トラブルが多発し、製品の廃棄が大量に出ている。
- ☑ 日付ミスが何度も発生している。
- ☑ 部下を育てたいが育てられる人がいない。
- ☑ 手順書やチェックシートを整備できていない。

こんなことで
お困りでは
ありませんか?

そんなときは

食品工場のプロが現場に出向いて問題点を探り、
要望に応じた改善支援を行います。
まずは一度工場診断を受け、工場の現状を的確
に把握することから始めませんか?

ここが違う!

ご利用いただけるサービスは

A 工場診断(半日)

¥84,000(税込み)

工場の品質や衛生の問題を改善するためには、まず工場の問題点を的確に認識することが重要です。改善を行うための第一歩として、工場診断を行うことをお勧めします。

B 工場診断(半日)+改善支援(2時間)

¥105,000(税込み)

工場診断を行った後、発見された問題点について、改善のポイントをアドバイスし、自主的な改善が進められるよう支援します。

【事例】 金属検出機の取り扱い方法で不適切な状態が発見された場合、正しい使用方法や排除品の取り扱い方法などについて、具体的な改善策をアドバイスいたします。

C 工場診断(半日)+改善支援・従業員教育(半日)

¥126,000(税込み)

工場診断を行った後、問題点について改善支援や従業員の集合教育などを実施するコースです。診断後の改善支援や教育につきましては、工場のニーズに合わせたカリキュラムの設定が可能です。従業員に対する集合教育の内容につきましては、品質管理や衛生管理に関わるさまざまな内容に対して対応が可能ですので、ご相談ください。

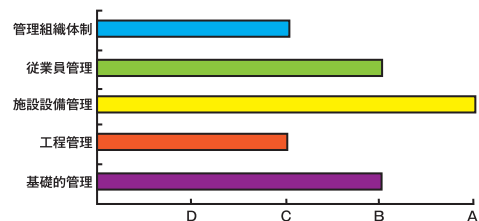
【事例】 管理体制の整備のために、作業手順書の作成や管理基準の設定などについて、製造現場で活用される課題を主体に、具体的な指導を行います。また、製造現場のキーパーソンを対象とした教育や工場全体の従業員を対象とした勉強会を開催します。

※上記料金に加え、旅費(実費)および宿泊費(発生した場合のみ)を頂戴します。

工場診断・改善支援の特徴

工場の強みや弱みが分かる!


工場の管理状態を5つのカテゴリー別に多角的に診断することで、工場の強みと弱みが把握できます。それにより改善すべき項目が明確にされ、その後の改善に役立ちます。



工場の問題点が具体的に分かる!

報告書には、工場全体の管理状況が分かる総合コメントに加え、「カテゴリー別の重点コメント」と、製造現場と密接に関係する管理事項については「管理すべき項目ごとのコメント」「問題点の写真」を掲載し、工場の問題点が具体的に分かりやすく記載されています。

【問題点の例】

| No.10 | 要改善項目 |
|--|---|
| 工程管理 |  |
| 加熱済みの製品が無造作に重ねて置かれているため、トレー由来の二次汚染が発生する可能性がある。 | |



食の安全・安心を守る総合検査機関
(財)日本冷凍食品検査協会の3つの事業

- ①試験分析事業▶食品、飼料、容器包装などの成分分析をはじめ農業、抗生物質、食品添加物、遺伝子組み換え農産物、放射性物質などの試験分析
- ②検査事業▶冷凍食品の認定制度に関わる工場の調査指導、量販店・外食店の店舗調査およびサプライヤーの調査指導など
- ③コンサル事業▶食品メーカーや商社・流通関連企業の依頼による国内外の生産工場の改善指導、ISO22000、HACCP手法の導入支援および人材育成支援としてセミナーの開催など

幅広い業種の診断・工場指導を行っています

- ①調理加工品(冷凍食品、レトルト食品、チルド食品)②飲料(ミネラルウォーター、清涼飲料水)③惣菜、弁当類④製パン、菓子類⑤畜産加工品(から揚げ、フライ類、ハムソーセージ)⑥農産加工品(冷凍野菜、漬物)⑦水産加工品(切り身、水産フライ、焼き魚、いか加工品)⑧水産養殖、加工(うなぎ、海老、養殖魚)⑨養鶏場、食鳥処理場、加工場

お申し込みから工場診断・改善支援までの流れ

各コースともお申し込みから工場診断までの流れ(目安)は以下のようになっています。

| | | |
|-------------------|-------------------|----------|
| ①お申し込み | お客様⇒日本食糧新聞社 | 実施の1カ月前 |
| ②電話・メールによる事前打ち合わせ | 日本冷凍食品検査協会⇒お客様 | 実施の1カ月前 |
| ③工場診断に必要な書類などのご連絡 | 日本冷凍食品検査協会⇒お客様 | 実施の2週間前 |
| ④工場診断に必要な書類のご提出 | お客様⇒日本冷凍食品検査協会 | 実施の1週間前 |
| ⑤工場診断・改善支援の実施 | 日本冷凍食品検査協会⇒お客様の工場 | 診断当日 |
| ⑥報告書の提出 | 日本冷凍食品検査協会⇒お客様 | 実施から2週間後 |

お問い合わせ・お申し込み

日本食糧新聞社「月刊食品工場長」編集部(担当:鈴木・幸島)
 〒103-0028 東京都中央区八重洲1-9-9 東京建物ビル5階

TEL:03-3271-6385 FAX:03-3271-4818

E-mail : koujou@nissyoku.co.jp URL : http://www.nissyoku.co.jp/kojocho/

工場診断・改善支援 申込書

- 太枠中をご記入の上、日本食糧新聞社宛てにFAXにてお申し込みください。
- 受け付け後、日本食糧新聞社より折り返しのご連絡を申し上げます。
- なお、工場診断および改善支援などは、日本食糧新聞社と業務提携している(財)日本冷凍食品検査協会の専任コンサルタントが行います。

| | | | | | |
|--------|----------------------|-----------------------------|----------------------------------|-------------|--|
| 申込日 | 20 年 月 日 | | 実施希望日 | 20 年 月 日 ごろ | |
| 会社・工場名 | フリガナ | | | | |
| 住所 | 〒 | | | TEL | |
| | | | | FAX | |
| ご担当者 | 所属部署 | | | 役職名 | |
| | 氏名 | フリガナ | | E-mail | |
| 希望コース | ※ A～Cのいずれかを選択してください。 | | | | |
| | A 工場診断(半日) | B 工場診断(半日)+改善支援(2時間) | C 工場診断(半日)+改善支援・従業員教育(半日) | | |

事務局記入欄

| | | | | | |
|------------|-------|----------|--|--------|------|
| 日本食糧新聞社 | 受付日 | 20 年 月 日 | | 受付 No. | |
| | 確認者 | | | | |
| 日本冷凍食品検査協会 | 連絡日 | 20 年 月 日 | | コース名 | |
| | 実施予定日 | 20 年 月 日 | | | |
| | 指導担当者 | (部署) | | | (備考) |
| | | (氏名) | | | |

