

平成 29 年度 異物混入防止講習会 結果概要

I. 概要

今年度は、第 4 回、第 5 回を以下のように 2 会場で実施しました。

| | 第 4 回 | 第 5 回 |
|------|------------------------------|---|
| 開催日 | 平成 29 年 7 月 14 日(金) | 平成 29 年 9 月 22 日(金) |
| 会場 | 福岡市 JR 博多シティ 9 階会議室(2) | 名古屋市 ウインクあいち (愛知県産業労働センター) 10 階 1007 会議室 |
| 参加人数 | 34 人 | 26 人 |

II 講習会プログラム

1. 開催挨拶、事業紹介等

(一社)日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀

2. 食品事業者のためのクレーム対策に役立つ異物検査

～検査手法と事例の紹介～

(一財)日本食品分析センター 彩都研究所
試験研究部分析化学課 富田 早由

3. 異物検査機の正しい知識と運用における注意ポイント

アンリツインフィビズ株式会社マーケティング部 植山 英弘

4. 受講証明書授与

5. 閉会挨拶

(一社)日本冷凍食品協会 常務理事 尾辻 昭秀

Ⅲ 講習の内容

講習は、2つのプログラムで行われました。

① 食品事業者のためのクレーム対策に役立つ異物検査

～検査手法と事例の紹介～

異物の定義、異物検査の目的と異物の目視観察・性状確認をする異物検査の基本的な流れを確認し、検査手法と注意点を解説。異物混入のクレームを防止するための平常時の対応について解説。異物混入事例とその原因を解説。

② 異物検査機の正しい知識と運用における注意ポイント

金属検出機とX線検査機それぞれの構造、動作原理、感度調整の方法、動作確認の方法などの基礎知識と運用時に注意しなければならない確認ポイントを解説。

講習会講義風景

①日本食品分析センター講師による異物検査の講義



②アンリツインフィビズ講師による異物検査機の講義



Ⅳ アンケート結果

| | 平成 29 年度 | |
|---|-------------|--------------|
| | 第 4 回 福岡 | 第 5 回 名古屋 |
| プログラム内容 | 評価 平均点 | |
| ① 食品事業者のためのクレーム対策に役立つ異物検査 ～検査手法と事例の紹介～ | 4.1 | 4.5 |
| ② 異物検査機の正しい知識と運用における注意ポイント | 4.5 | 4.3 |
| 総合 | 4.3 | 4.4 |

(評価 5点:非常に満足、4点:満足、3点:普通、2点……)

V その他

①講習会の資料は、協会 HP の会員専用ページ
<http://member.reishokukyo.or.jp/contamination/>
で公開していますので、ご確認をお願いします。

②平成 30 年度の異物混入防止講習会の予定

| | 開催地 | 開催日 | 会場 |
|-------|-----|-----|--------------|
| 第 6 回 | 札幌市 | 未定 | 未定 (JR 札幌駅前) |

●各講習会の募集要領は、協会会員ホームページにて ご案内します。

以上