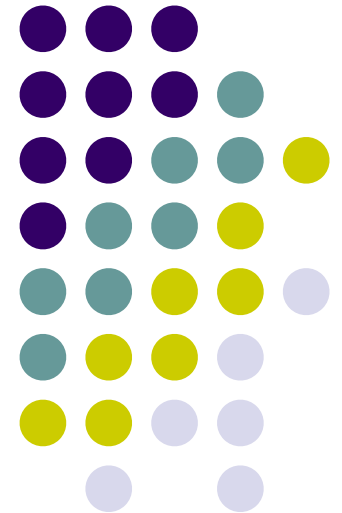


# 品質管理⑩ リーガルリスク

---

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己

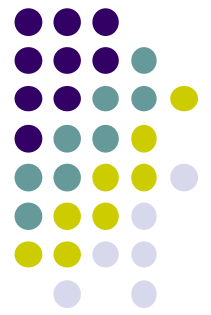




# 品質管理のコンテンツ

レベル		内容	ポイント
初級編	1	ABC	当たり前のことを馬鹿にしないでちゃんとやる
	2	5S	品質管理の基本は、5Sです。（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）
	3	細菌管理	細菌はつけない・ふやさない。どの工程で起きたかを早く発見するコツ
	4	異物管理	「入るを制して、出るを制する」
	5	一般衛生管理	一般管理点による管理のポイント
	6	HACCP	回収などの重大問題に発展するところはココ
中級編	7	管理者の役割	マネージャーは「自分は各部門の社長」だと自覚すること
	8	文書と記録	記録を残して見える化する。それが企業を守る
	9	コンプライアンス	守るのは法律よりも厳しい社会常識、だからそれより厳しく社内規定を設定する
	10	リーガルリスク	食に関する法律は沢山ある、どれに抵触してもアウト！
	11	お申し出対応	お客様からのお申し出対応は、最優先事項です
	12	リスクマネジメント	それぞれの部門でどんなリスクがあるかご存知ですか？

# 目次



分類	内容
今日のポイント	今日のポイント
I ルールの遵守	1.様々なルールの存在
	2.ルール違反の心理分析
	3.失敗の3悪人
	4.無知によるルール違反
	5.無視によるルール違反
	6.過信によるルール違反
	7.ルールの見直し
	8.報・連・相の重要性
	9.問題拡大の3つの意識
	10.円滑なコミュニケーションを図るために
II 法令違反	1.様々な法律
III 食品関連の法令	1.食品衛生法とは
	2.食品別の規格基準と違反例
	3.JAS法とは
	4.新しい法律「食品表示法」
IV 食品関連以外の法令	1.労働基準法、労働安全衛生法
	2.景表法、不当競争防止法
	3.下請法
	4.個人情報保護法
	5.公益通報者保護法
	6.民法
	7.金融商品取引法
	8.廃棄物処理法
	9.労働派遣法
今日のまとめ	今日のまとめ

# 今日のポイント



- ・様々な法令があり、それを守らなくてははいけません
- ・「上司の指示に従った」・「知らなかった」場合でも法令違反であることには変わりありません
- ・どのような場合に法令違反となるか理解しましょう

法令はむずかしいイメージがありますが、今回は例を挙げて説明します

法令に関する理解を深めましょう

