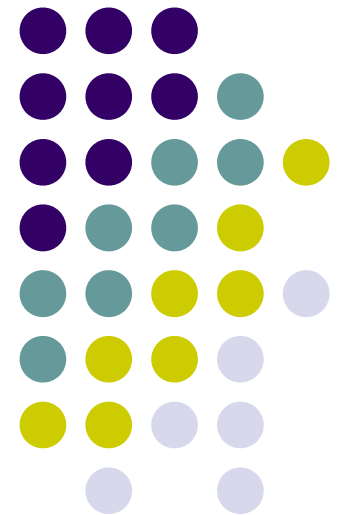


品質管理⑫ リスクマネジメント

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己



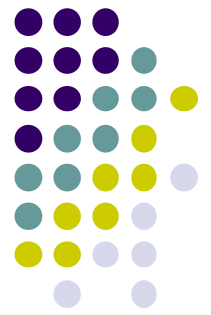
品質管理のコンテンツ



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 リスクマネジメントとは	1. リスクマネジメントとは
	2. リスクマネジメントの必要性
	3. コンプライアンス
	4. 内部統制
	5. 企業を取り巻くリスク
	6. 8つのリスク
	7. 経営資源の中のリスク
II システムの構築	1. ルールの影にリスクがある
	2. システム構築の実践
	3. リスク評価
	4. ルールの策定
	5. モニタリング
	6. 監査基準
III リスクの対応	1. 4つのリスク対応
	2. ステークホルダーへの対応
	3. マスメディアと行政
IV 食品工場A社の事件からみる フードディフェンス	1. フードディフェンスとは
	2. なぜ事件が起きたか、被害が拡大したか
	3. グループ会社、関連会社での責任の所在
	4. 風土
	5. クレームから事件へ
	6. 対応の遅れ
	7. 危機への備え
	8. 防止策
	9. 「人」の大切さ
今日のまとめ	今日のまとめ



今日のポイント



- ・企業は様々なリスクに晒されています
- ・それぞれのリスクに対して、どのように**対応**するかを事前に**決定**し、**実行**していく必要があります
- ・食品工場の最大のリスク、**フードディフェンス**とは？

- ・どのようなリスクがあり、どのように対応する必要があるか、みんなで考えてみましょう
- ・悪意による異物混入は、みなさんの工場でもあり得るかもしれません
- ・どうしたらお客様に安全な食品を届けることができるのでしょうか

