



eラーニング

食品安全マネジメントシステム

【JFS-B 規格講座eラーニング】

— 『お試し版』あり【JFS-B 規格の適合証明】を取得できます。 —

食品加工業・食品製造業・飲料製造業等の、食品事業者向けのeラーニング講座です。

【経営者向けコース】 【管理者・実務担当者向けコース】

株式会社ファクトリー・クリーンシステムホームページ (<https://www.factory-japan.co.jp>) の JFS-B 規格 eラーニングから『eラーニングお試し版お申し込みフォーム』へはいい、『お試し版』を、是非お試しください。 (<https://jfs-b.factory-japan.co.jp/>)

このeラーニング「よくわかるJFS-B規格講座」は、学習しながら要求事項と事例の解説を見て聞くことで、JFS-B規格の仕組みを作る事ができる教材であり、適合証明取得をサポートするコンサルタントでもあります。

従業員がグループで受講され、箇条ごとに一つずつ話し合いながら手順を決め、文書や記録を作成していかれますと、JFS-B規格が要求している事項ができあがります。つまり、貴社の仕組みが出来上がるのです。



また、現場でご指導をご希望される事業者様には、スマートグラスを活用することで、コンサルタントが現地にいるかのようにリモートによるご指導ができます。(別途有償)

「スマートグラス」とは、ディスプレイ、カメラ、マイク、スピーカー、Wifi通信、GPSなどのセンサーを掲載したメガネ型のウェアラブルデバイスです。視力を矯正する機能はありませんが、レンズ部分がディスプレイになっていて、メガネのように装着し実際に目で見ている光景に映像やメッセージなどの情報を重ねて表示させることができます。



システム構築後、1～2か月間、構築した仕組みを運用していただきます。その間不具合に気付いたら、その都度改善します。この改善実績こそが重要です。

そして、「JFS-B規格の適合証明監査」をお申し込みいただけます。万一、監査で、不適合を指摘されても、助言・指導が行われ、適合状態になると、合格です。「JFS-B規格の適合証明書」が発行されます。

※ISO22000、FSSC22000では、助言・指導はありませんので、自己解決が必要です。

eラーニング導入のお勧めポイント

- ◆ eラーニングは、受講者がどこでも、空いているときも、計画した時間でも繰り返し学習できます。
- ◆ 各人が、学んだことを持ち寄って、意見交換し、役割分担し、文書・記録を作っていきます。
- ◆ 高い予算をかけて、コンサルタントを雇うより、現場に合った仕組みが出来ます。
- ◆ 従業員が協力して仕組みを作るので、人材育成につながり、現場力が向上します。
- ◆ 繰り返し、改善しながら活動するので、会社全体のレベルアップが図れます。
- ◆ JFS-B規格は、経営者の方針実現に向かって、全従業員が活動するマネジメントシステムです。
- ◆ 従業員教育の教材として、教育資料作成の参考資料としてご利用いただけます。



1. 他の食品安全マネジメントシステム解説書にはない、特筆した内容も学べる！

- 1) マネジメントシステムとは
マネジメントシステムとは、経営（マネジメント）の仕組み（システム）です。切り口（観点・経営の要素）により、労働安全、食品安全、品質、生産性・コスト、納期、環境などに分けて捉えられます。食品安全マネジメントシステムを構築し、運用することにより、他の切り口の労働安全、品質、生産性・コスト、環境などにも効果が現れます。そこで、この講座では、マネジメントシステム、経営の仕組みの重要性を解説しています。
- 2) JFS-B規格の導入の仕方
ムリのない導入方法、HACCPチームのシステム構築の流れを詳述しています。
- 3) GMPについて……図表で理解
マネジメントシステム運用の中でGMPが活かされ、従業員の成長、企業発展へ繋がります。
- 4) 仕事の教え方
教育・訓練に力を入れても、効果はあるの？
正しい教え方は、正しい手順書づくりが必要です。
部下ができないのは、自分が教えなかったから……。教え方の秘訣を解説しています。
- 5) 5S/7S活動（モデル写真入り）
単なる美化ではなく、経営基盤、企業風土づくりの活動であることを強調しています。
- 6) 清掃・洗浄・殺菌
それぞれの意味と理論を理解し、清潔維持の効果について解説しています。
- 7) HACCPについて
宇宙食としての誕生から解説、最終製品を検査しなくても安全な食品を造るシステムです。
- 8) 危害要因について
原材料受け入れから、処理、加工、加熱、包装、保管まで、危害要因分析の参考書です。
- 9) モニタリング記録の書き方について
証拠になる記録として、信頼性を保証する記録、会社を守る記録の事例。

2. 実践的な教育・トレーニング

(株)ファクトリー・クリーンシステムでは、「従業員教育」「従業員モチベーションアップ」「HACCP」「JFS-A/B/C規格」等、様々なテーマに沿って、集中的且つ効率よく学習できる「有償研修」を実施しております。



(実地・オンラインコンサルティング教育)

eラーニングの補完、食品工場運営に於ける業務の質向上、現場活動の活性化、従業員教育を効果的に短時間で行える「音声動画ダウンロード版」を順次発売してまいります。

- ・5S活動と食品衛生7S活動
- ・食品衛生7S活動の推進
- ・改善提案活動の推進
- ・食品工場の生産管理
- ・仕事の教え方
- ・異物混入対策
- ・事故対応マニュアル作成
- ・スキルマップによる教育、訓練と人財育成
- ・職場の自主活動が工場を強くする
- ・全員参加の目標管理活動
- ・食品工場の品質管理
- ・食品防御の脆弱性評価の仕方
- ・食品工場の運営管理
- ・防虫防鼠について
- ・是正処置の方法・食品工場の労働安全 etc.....

食品安全のプロ・工場経験者・監査経験から知識とノウハウで解決!

株式会社 ファクトリー・クリーンシステム

〒862-0971 熊本市中央区大江2丁目12番19号 TEL 096-375-1661 FAX 096-363-3378
Eメール info@factory-japan.co.jp <https://www.factory-japan.co.jp/>

ISO 9001 認証取得

JFS-A/JFS-B 監査会社
コンサルティングから監査・適合証明書発行まで一貫した「食品安全の仕組みづくり」をサポートします
※適合証明された組織/2023年4月7日現在 JFS-B規格:2,146社

ファクトリー・クリーンシステム 検索