

貴社に合わせた1社個別セミナーのご案内

品質管理ご担当者様必見！

今から徹底するべき食品衛生管理とは？

～貴社のお困りごとに合わせてソリューションを
ご紹介いたします～

2022年9月30日(金)
受付分までの期間限定

参加
無料

皆様！ HACCP 制度化から1年が経過いたしました。もちろん、HACCP だけでなく、ISO22000 や FSSC22000 にも取り組んでいらっしゃる企業様もいらっしゃるかと存じます。しかし、食品業様にはイレギュラーなことも発生し、日々対応に追われているといったお声も聞いております。

今回の1社個別セミナーでは貴社のお困りごと場面に応じたソリューションのご紹介とデモンストレーションをさせていただきます。

開催形式

- ・オンライン開催 ※集合での開催をご希望される場合はご相談下さいませ。

開催形式

- ・貴社のご都合の良い日時にてご調整いたします。
- ・お時間は90分から120分程度でございます。

お申込みはこちら▼

Webにてセミナーご案内ページに
アクセスいただき、申込フォームよりお申込みください。

セミナーご案内ページ▶

<https://www.njc.co.jp/event/eve-det3408.html>

QRコードからも
お申し込み頂けます。



内容とソリューションの詳細は裏面をご覧くださいませ。

お困りごと場面その1～従業員教育～

新しく入ってきたメンバーに教える時間がない・・・
ある程度の知識はあるが、知識の共有・統一化が難しい・・・
OJTを行っているが中々上手いかず育たない・・・



この場合は…



- recipe.learning で繰り返し受講！
- 同じ教材のため知識の統一化を実現！
- 端末を使ってスキマ学習と非接触を可能に！

| 食品製造業者向け 安全・安心な食品工場づくりのための基礎知識 | | 標準価格：100,000円 | |
|-----------------------------------|-------------------|---------------|--------------------|
| 1 | 食品の品質管理とは | 7 | 「ハード」の整備点検をしてみる |
| 2 | 日本の食品工場の実態 | 8 | 最大限の効果を引き出すプログラム構築 |
| 3 | 食品工場に求められる品質管理の基本 | 9 | 従業員の衛生管理プログラム |
| 4 | まずは工場の現状を知る | 10 | FSMS 運用のポイント |
| 5 | FSMS（食品安全プログラム）とは | 11 | クレームの活用について |
| 6 | FSMS 取組みへのステップ | 12 | リコールプログラムとリスク評価 |

※全ての表示価格に消費税は含まれておりません。
※最低利用期間3ヶ月、1社あたり1契約で、複数IDでのご視聴が可能です。(ID数の制限はございません)

全コンテンツ使って頂ける 30 日間無料キャンペーン実施中！

お困りごと場面その2～日々の記録業務～

記入した文字が見にくい・・・
液体の付着や破損により文字認識ができない・・・
監査用の資料を別途まとめている・・・
該当書類を探すのに時間がかかる・・・



この場合は…



- タブレットに入力した情報がデータとして残り、記入業務の効率化！
- 情報がリアルタイムに反映され、承認業務がスピーディーに！
- データがあるため、書類探しの時間短縮を実現！

お困りごと場面その3～原材料の誤投入&トレース管理～

原材料の在庫管理ができていない・・・
現場のヒューマンエラーが多発している・・・
作業者によってスキルが異なる・・・
取引先から適切なトレース管理を要求されている・・・



この場合は…



- 製品（原材料）、荷姿、ロケーション、ロット、使用期限別の在庫管理が可能に！
- 原材料の誤使用誤投入を防止し、作業の正確化を担保！
- 必要に応じてピンポイントからトレース管理が可能に！

お申込みは日本事務器営業担当、またはエンタープライズプロモーションまでお問い合わせ下さい。

[Mail : IT-solution-salespromotion-gr@njc.co.jp]

日本事務器株式会社