

昨今メディアに多く取り上げられ、消費者の関心が高まっている食品への異物混入に対して、食品加工メーカー等の品質管理強化を支援するため「異物・クレームが発生したら」と題してセミナーを開催しました。

異物混入やクレームが発生した場合、取引先や消費者への説明や原因の特定、再発防止など速やかな対応が求められます。今回は初級編として異物分析に対する基本的な考え方や分析のポイントを中心に研修を行いました。

研修内容

座学

1. 異物・クレームが発生したら

異物・クレームに関する法令のほか、異物等が持ち込まれた際の取り扱い方や発生時の情報収集などの注意点について解説。

2. 異物・クレーム品の分析手順

顕微鏡を使った観察の方法や操作手順を解説。

3. 異物・クレームの事例

今までに確認された異物混入やクレーム対応に関する顕微鏡を使った観察事例を、判断に必要なポイントとともに解説。



座学の様子

実習

顕微鏡を使った異物観察実習

実際に模擬的なクレーム（異物混入）を設定し観察から初期判断までの流れを実践。



実習の様子

参加者の声

「実際の事例紹介がかなり参考になります。」「異物混入やクレーム対応における初期判断へのスムーズな行動ができそうです。」等の感想をいただきました。

研修概要

研修担当者	遠藤 恭範、近森 麻矢	日程	第1回 6月17日（1日間） 第2回 7月1日（1日間）
参加人数	第1回 5名、第2回 6名	場所	高知県工業技術センター