

食の安全・安心ワークショップ

防虫防そ管理ステップアップ オンライン講座

②計画策定と運用のポイント

- ☑ 防虫防そ管理計画の立て方を習得したい
- ☑ 全員参加の取り組み体制を構築したい
- ☑ 全ての従業員へ、防虫防そ管理に関心を持ってもらいたい

カリキュラム

(本セミナーは食品、容器包材メーカー様向けの構成ですが、医薬品など他業種の皆様にもお役に立てる要素を含んでいます)

1. 計画策定のポイント

- ・目標、評価基準の設定
- ・計画づくりのために反映すべき情報、データ
- ・再発防止観点、予防観点の計画事項

2. 運用のポイント

- ・工場組織における防虫防そ管理上の役割、責任
- ・現場を巻き込む仕掛け、手法
- ・計画の運用、検証、見直し

こんなお悩み事ありませんか

- ・防虫防そ管理の計画を見直したいが、ポイントがよくわからない。
- ・関心の低い従業員に興味を持たせる、自発的に行動してもらえる方法はないものか。
- ・どうして、業者さんはこの方法をすすめるの？何をやっているの？
- ・全員が参加できる取り組み体制って、どうすれば作れるのか。
- 取っ掛かりが知りたい。



実施方法

ZOOMでのオンライン開催です。

※本講座では演習があります。スマートフォンなどではなくPCを使用し、落ち着いた場所からのご参加を推奨いたします。

受講料 24,200円 (消費税込み)

※ご入金は開催日の7日前までをお願いいたします(銀行振込・クレジットカード支払い)。

開催日

QRコードにリンクが貼られていますので、PDFで閲覧される場合は、QRコードをクリックすると該当ページへ移動します。

開始時間10:00、終了時間16:00		定員 8名(最小催行人数5名)	
2026年5月7日(火) 		2026年6月24日(水) 	
2026年9月15日(火)		2026年12月8日(火)	

(弊社Webサイトからお申込み下さい)

ココがポイント！

現場を熟知した アース環境ならではの セミナー！

Point
1

アース環境サービスは、食品、医薬品、包材、流通等の様々な業種業態において、異物混入・汚染を防ぎ、最適な衛生環境の維持・改善と、お客様の品質保証活動を支援しています。

最新情報を基に、押さえておくべき防虫防そ管理のポイントを解説します。

現場経験豊富な プロが教える、 課題解決セミナー！

Point
2

長年、さまざまな現場で問題解決に取り組んできた講師が、豊富な実務経験に基づき、問題の「診断」「評価」「対策」の方法をていねいに指導します。現場を知り尽くしたベテランだからこそお伝えできる、実践的で本質的な知見を、ぜひ貴社の取り組みにお役立てください。

アースグループ、 大塚グループの バックボーン！

Point
3

アース環境サービスは、アース製菓を代表とするアースグループ、そして大塚製菓などの大塚グループの一社です。

私たちは、グループ各社の食品や医薬品などモノづくりの現場で培ってきたノウハウ・コンセプトをバックボーンとしています。

時間割

※時間及び内容は変更となる場合があります。

時 間	内 容	
10:00～10:15	オープニング	
10:15～12:00	1. 計画策定のポイント	
	1) 目標、評価基準の設定	
	2) 計画づくり	・反映すべき情報、データ
		・再発防止観点の計画事項
13:00～15:50	2. 運用のポイント	
	1) 工場組織における防虫防そ管理上の役割、責任	
	2) 現場を巻き込む仕掛け・手法	・事例紹介
		・演習、ディスカッション
	3) 計画の運用、検証、見直し	
15:50～16:00	クロージング ※本セミナーは、修了証が発行されます。	



(問合せ先) TEL:072-643-0641 アース環境サービス株式会社 HRD本部 能力開発部



明日へ 人も 環境も

アース環境サービス株式会社