

<改訂版> 食の安心・安全を守るコンプライアンス 食品表示偽装編

食材の表示偽装事件の事例をとおして、「食品表示」、「コンプライアンス」の両面から、 食品を取り扱う者としてのあるべき姿を学びます

2001年の食品大手による牛肉産地偽装事件以降、食品にまつわるコンプライアンス事案は後を絶たず、2013年には、メニューでの食品表示の偽装が大きな問題となりました。「偽装」の原因としては、「不適切な慣行・慣例にしたがった」等のコンプライアンス意識の欠如に加えて、「正しい食品表示の知識の不足」があったといわれています。

本コースでは、「職場の不適切な慣行・慣例」にどのように気づき、正せばよいか、食品を取り扱う者としての「コンプライアンス」のあり方を学び、また、正しい食品のメニュー表示に必要な「食品表示の考え方」を学びます。



<本コースのねらい>

- 食材の偽装など、消費者の信頼を失う不祥事を起こさないために、食品を取り扱う者としての「コンプライアンス」の意義を、事例をとおして理解します。
- 食品表示法における食品メニューのあり方など、食品表示の正しい考え方を学びます。
- 食材偽装などの不祥事につながる職場の不適切な慣行・慣例にどのように気づき、改めればよいか、職場での実践方法を学びます。

<コースカリキュラム>

第1章 食品表示の偽装 ～だますつもりはなかった、いつものとおりやっただけ～	1-1 食品表示の偽装事件・・・オープニングケース 1-2 食品表示の偽装事件・・・偽装のダメージ 1-3 「知らなかった」では許されない・・・その行為は、プロとして恥ずかしくないか？
第2章 取り組み、意識をどのように変えればよいか ～慣行・慣例にしばられないプロとしての行動～	2-1 身内のルールを優先しない 2-2 職場、部門の壁を乗り越える 1 2-3 職場、部門の壁を乗り越える 2 2-4 常に行動を見直す
第3章 ルールを守る、ルールを理解する ～正しい食品表示の考え方について～	3-1 誰のための表示なのか、食品表示のルール 3-2 メニュー表示の注意点 3-3 食材・メニューごとの表示例 3-4 エピローグ

<概要>

受講対象者	ホテル、百貨店、スーパーなど、食品製造・販売、飲食業、外食/中食産業で食品を取り扱う方
監修	<ul style="list-style-type: none"> ● 中村啓一 公益財団法人 食の安全・安心財団 事務局長 ● 中村葉志生 株式会社ハリーアンドカンパニー 代表取締役
仕様	<ul style="list-style-type: none"> ● 想定学習時間：1時間 ● 最短実行時間：25分 ● テスト数：1（全10問、ランダム出題）