



第 21 回 ORA 危機管理事例発表大会

メディアの美味しそう?? あなたの表現??

—食品・人由来のリスク管理を考えよう—

今回は 2 つのリスクをテーマで事例発表を行います。

影響の大きいメディアのグルメ番組や特集で『レアハンバーグ・レアとんかつ・ジビエ料理』などが美味しそうに紹介されていますが、果たして食品のリスク管理は万全なのか？

業務上の熱情的な教育・指導が、実は相手の受け取り方によってパワハラになるケースがあります。様々なケースから、パワハラを起こさない人材育成・職場環境を考えます。

店舗責任者・スタッフはじめ本部管理者など多数のご参加をお待ちしております。



一般社団法人 大阪外食産業協会

副会長・食の安全・環境部門長 中井貫二
食の安全・危機管理委員長 吉田宗利

●食品由来のリスク管理●

『食品のリスク —メディア情報の安全性とこれからの衛生管理—』

【講演】メディア情報の安全性! ? これからのHACCPによる衛生管理 【事例発表】各社の食材食品リスク管理・HACCP導入の現況

【講演】(株)ダイナックホールディングス・グループ品質保証部長 橋詰剛敏 氏

【事例発表】コーディネーター : 吉田宗利 食の安全委員長 がんこフードサービス(株) 執行役員副本部長

パネリスト: (株)ダイナックホールディングス・G品質保証部長 橋詰剛敏 氏 / 大起水産(株) 課長 小西和久氏

(株)鳥貴族・商品部 QSC 推進課課長 石田真澄 氏 / 千房ホールディングス(株)・商品企画部部长 富山忠宏 氏

●人由来のリスク管理●

『その言動はNGかも? パワハラと指導の境界線』

【講演】大阪企業人権協議会 企業人権協サポートセンター長 芝本正明氏(元日本生命保険相互会社 人事部業務部専門部長)

1. パワハラ問題をめぐる基本的理解 ①職場におけるパワハラの重大性の理解 ②法的責任の理解 ③労災の扱い
2. パワハラと指導について ①設問シートによる理解度チェック ②パワハラの定義 ③業務上の指導を超えた6つのパワハラ行為類型
 - ④パワハラ裁判事例に学ぶ ⑤事例学習～上司の発言とパワハラ判断～ ⑥パワハラを起こさないための適切な指導のポイント
 - ⑦職場で特に注意すべき言動

日時 平成 30 年 **9月20日(木)**
14:00~16:30

会場 大阪ガス **ハグミュージアム5F** ☎06-6586-3789
大阪市西区千代崎 3 丁目南 2-59



危機管理事例発表大会は、チケット制です。

【前売(1人・税込): **2,000 円** 【当日(1人・税込)】**2,500 円**

※前売チケット5枚購入で招待券1枚プレゼント!

※前売チケットは下記申込書にて9月10日(月)までに
ORA事務局へFAXにてお申込み下さい。

※お申込み確認後、チケットと請求書を送付します。

お問合せ先 ORA事務局【TEL:06-7668-5575】



大阪メトロ長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車 ①出口より徒歩3分
阪神なんば線「ドーム前」駅下車② 出口より徒歩3分
JR環状線「大正」駅下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分
※専用駐車場はございません。公共交通機関をご利用ください

第21回 ORA 危機管理事例発表大会(9/20) 申込書

ORA事務局【FAX:06-7668-1075】

危機管理事例発表大会 前売チケット・お申込み枚数		枚
会社名	TEL	
申込者氏名	[役職] [氏名]	
チケット送付先	〒	